



OPEN FACTORY

こうばをひらく
魅力をひらく

企業単体で取り組む
オープンファクトリー集

地域未来牽引企業
Companies Driving Regional Growth

はばたく中小企業・小規模企業300社
Winners of the Vibrant HABATAKU
Small and Medium Enterprises 300 Program

次代を担う繊維産業企業100選
The 100 Next Leader Textile Industry Companies

日本国内では以下の観点において、企業単体でも魅力的なオープンファクトリーを実施する企業が多く存在します。

2025・2030年の先、将来を見据え、経営層だけでなく従業員の能動的な取り組みを進める上での一つ的手段として。

また、情報の流れ方が著しく変化するVUCA（変動性、不確実性、複雑性、曖昧性）と呼ばれる時代において、不確実性への対処するためのブランディング（差別化）における一つ的手段として。

そこで、以下の要件を満たす国内企業事例を紹介します。

Requirements

- ・付加価値を生み出す現場を「体感」できるリアルな「場」があること。
 - ・当該企業や地域、産業の歴史を「学べる場」であること。
 - ・ホームページ等で常に見学受け入れ可能なことを表明していること。
（予約型、フリー見学型など実施形式は問わない）
 - ・「地域未来牽引企業」、「はばたく中小企業・小規模企業300社」または「次代を担う繊維産業企業100選」いずれかの選定企業であること。
- ※2025年春までに開業予定であり、上記要件を満たすものも可。

なお、本件は公表時点において、国内の上記事例のすべてを漏れなく紹介するものではないことを申し添えます。

※上記要件を満たした企業を下記地方局管内の企業が掲載されております。

北海道局管内、東北局管内(青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)、関東局管内(茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県、静岡県)、中部局管内(富山県、石川県、岐阜県、愛知県、三重県)、近畿局管内(福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)、四国局管内(徳島県、香川県、愛媛県、高知県)、九州局管内(福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)。

掲載内容についての問い合わせは地方局に、全体的なお問い合わせについては近畿経済産業局までご連絡ください。

※本冊子への事例追加は2025年3月を以て終了いたしました。

< 全体に関するお問い合わせ >

近畿経済産業局 地域連携推進課

bzl-kin-sangakukan@meti.go.jp

06-6966-6013

< 各事例に関するお問い合わせ >

・ 北海道局管内について

北海道経済産業局 地域未来投資促進室

bzl-hokkaido-mirai@meti.go.jp

011-709-1750

・ 東北局管内について

東北経済産業局 企画調査課

bzl-thk-kikaku@meti.go.jp

022-221-4861

・ 関東局管内について

関東経済産業局 地域ブランド展開支援室

bzl-kanto-jb@meti.go.jp

048-600-0314

・ 中部局管内について

中部経済産業局 製造産業課

bzl-chb-seizo@meti.go.jp

052-951-2724

・ 近畿局管内について

近畿経済産業局 地域連携推進課

bzl-kin-sangakukan@meti.go.jp

06-6966-6013

・ 四国局管内について

四国経済産業局 新事業推進課

bzl-shikoku-shinjigyo@meti.go.jp

087-811-8521

・ 九州局管内について

九州経済産業局 地域経済課

bzl-kyushu-chukaku@meti.go.jp

092-482-5430

INDEX

企業単体で取り組むオープンファクトリー所在地

京都府

株式会社伊と幸 (P28)
京都機械工具株式会社 (P29)
株式会社クロスエフェクト (P30)
株式会社シオノ鋳工 (P31)
大東寝具工業株式会社 (P32)
日本ニューロン株式会社 (P33)
ヒロセ工業株式会社 (P34)
有限会社フコカ機業 (P35)

福井県

石田屋二左衛門株式会社
株式会社石田屋 (P24)
安田蒲鉾株式会社 (P25)
株式会社龍泉刃物 (P26)

滋賀県

株式会社たねや
株式会社クラブハリエ (P27)

兵庫県

株式会社神戸酒心館 (P48)
株式会社精和工業所 (P49)
株式会社ソーイング竹内 (P50)
有限会社玉木新雌 (P51)
株式会社西山酒造場 (P52)
日本精機宝石工業株式会社 (P53)
ヒガシマル醤油株式会社 (P54)

奈良県

梅乃宿酒造株式会社 (P36)
株式会社ニット・ウィン (P37)
株式会社三笠 (P38)
吉野銘木製造販売株式会社 (P39)

大阪府

株式会社青木松風庵 (P40)
株式会社HCI (P41)
大阪糖菓株式会社 (P42)
カタシモワインフード株式会社 (P43)
木村石鹼工業株式会社 (P44)
株式会社スマイリーアース (P45)
藤田金属株式会社 (P46)
株式会社ヤッホーブルーイング (P47)

和歌山県

中田食品株式会社 (P55)
湯浅醤油有限会社 (P56)

香川県

株式会社川上板金工業所 (P57)
徳武産業株式会社 (P58)

愛媛県

IKEUCHI ORGANIC株式会社 (P59)

福岡県

有限会社坂田織物 (P60)

北海道

石屋商事株式会社 (P5)
株式会社柳月 (P6)

青森県

八戸酒造株式会社 (P7)

秋田県

有限会社佐藤養助商店 (P8)

新潟県

株式会社玉川堂 (P14)
株式会社諏訪田製作所 (P15)
藤次郎株式会社 (P16)
フジコーポレーション株式会社 (P17)
株式会社マルト長谷川工作所 (P18)

岩手県

株式会社京屋染物店 (P9)

宮城県

株式会社木の屋石巻水産 (P10)
株式会社白謙蒲鉾店 (P11)
農業法人 株式会社GRA (P12)

福島県

浅野撚糸株式会社 (P13)

栃木県

株式会社外池酒造店 (P19)

群馬県

株式会社笠盛 (P20)

静岡県

株式会社山崎製作所 (P21)

三重県

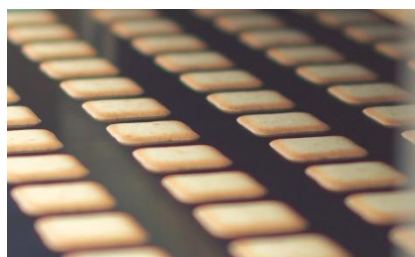
エイベックス株式会社 (P22)
株式会社中村製作所 (P23)

北海道札幌市

石屋商事株式会社

ISHIYA

白い恋人パーク



CORE VALUE

観て、知って、味わって、体験できる お菓子のテーマパーク

FEATURES

一年を通じて色鮮やかな英国風の庭園

1995年にチョコレートファクトリーとしてオープンした白い恋人パークは、「白い恋人」などの製造ラインが見学できる他、チョコレートの歴史を学べるコンテンツや、ISHIYAオリジナルスイーツが味わえるカフェ、更にはあなただけの白い恋人作りが楽しめる、観て、知って、味わって、体験できる、しあわせとお菓子のテーマパークだ。夏はバラが咲き誇り、冬はイルミネーションが煌く英国風の庭園は一年を通じて楽しむことができる。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2018年）



INNOVATION & FUTURE

観光・経済・文化的な活動を通じて地域に貢献

1947年北海道札幌市（現北区茨戸）にて創業。お菓子の製造を手掛け、1959年社名を「石屋製菓株式会社」とし、「しあわせをつくるお菓子」という企業理念のもと、地元北海道の原材料を使った数々の名菓を生み出してきた。

中でも、1976年に誕生した「白い恋人」は北海道土産として日本全国に知られるとともに、海外旅行者の日本土産としても好評だ。

食の安心・安全にも取り組み、FSSC22000（食品安全システム認証）を取得するとともに、最新鋭設備を誇る「北広島工場」や道外初の直営店「ISHIYA GINZA」をオープンさせ、北海道のすばらしさを道内外に発信。今後も「100年先も、北海道に愛される会社へ」という長期ビジョン達成に向けて、観光・経済・文化的な活動を通じて地域の活性化に貢献している。

2003年9月には販売部門を担う石屋商事を設立。白い恋人パークなどを運営する。

OPEN FACTORY DATA

住所：北海道札幌市西区宮の沢2条2丁目11-36
年間平均来場者数：約74万人（2017年有料入館者）

開業：1995年

●問い合わせ先
白い恋人パーク
011-666-1481（10：00～17：00）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 石水 創
所在地：北海道札幌市西区宮の沢2条2丁目11番36号
創業：2003年9月
事業内容：菓子卸・小売業、飲食サービス業、白い恋人パークの運営
資本金：3,000万円
URL：<https://www.ishiya.co.jp/>

北海道音更町

株式会社柳月

柳月スイートピア・ガーデン



CORE VALUE

お菓子を通じて家族のきずなを結び 人と人との心をつなぐ

FEATURES

十勝の自然を舞台にお客様とふれあえる安全な工場

店舗併設の菓子工場「柳月スイートピア・ガーデン」は音更町内道東高速道の帯広・音更ICにほど近い、十勝らしい広大な風景が広がる眺めのよい場所にある。「人と環境に優しい次世代の工場」を目指し、その一つとして食品衛生管理システム「HACCP」を導入するための設備導入を進め、一層安全で質の高い製品づくりを行える工場となっている。

敷地内には菓子販売店舗、カフェ、お菓子づくり体験工房といった施設が整備され、工場見学通路からは、地元原材料にこだわった人気商品、「三方六」や「あんバターサン」の製造工程を見ることが出来る。

高齢者や身体に障害のある方にも気軽にご利用いただけるよう「ハートビル法」に対応した設計となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）



INNOVATION & FUTURE

家庭で日常的に食べられる美味しさを追求

「お菓子はもっと気軽に食べられるもの」と考え、日常的に家庭の中にお菓子が入っていける「美味しくて手頃な価格」の追求を続けている。

お菓子は家庭の中にあってこそ味わいが深まっていくもの。なぜならお菓子は心の食べ物だから。その魅力は甘く柔らかい暖かな母親のまなざしによく似ている。それは幸福のイメージそのものと言えるのではないかな。

お菓子を通して家族に団らんを贈り、地域社会への貢献を果たすことに、同社の存在価値があるのだと考えている。今この世の中で何をしなければならないのか、どうすれば世の中に貢献していけるのかを常に問い続けていかなければならない。その課題が多ければ多いほどお客様に必要とされる企業になれるのではないかと考えている。

同社は、農業王国十勝の産物にこだわったお菓子づくりはもちろんのこと、メガソーラー運営による環境配慮や、返済不要の奨学金有英資金財団「柳月財団」の設立など、社会にも貢献する菓子メーカーとしてこれからの新しい時代をみづめている。

OPEN FACTORY DATA

住所：北海道河東郡音更町なつぞら1番地1

年間平均来場者数：約60万人

開業：2001年

●問い合わせ先

柳月スイートピア・ガーデン
0155-32-3366



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 田村 英祐
所在地：北海道河東郡音更町なつぞら1番地1
創業：1947年
事業内容：十勝音更工場にて和菓子・洋菓子の製造、直営店舗43店舗で販売。イタリアンレストラン「トスカチーナ」を運営。
資本金：2,000万円
URL：<https://www.ryugetsu.co.jp/>



青森県八戸市

八戸酒造株式会社

八戸酒造＜陸奥男山・陸奥八仙醸造元＞



CORE VALUE

人と人を結ぶ酒、八仙

FEATURES

青森県産の原材料にこだわった、時代が求める酒造り

同社は、港町・八戸の新井田川沿いに蔵を構え、約250年続く酒蔵。若い蔵人が「陸奥八仙」「陸奥男山」といった定番銘柄をはじめ、酒粕を使った蒸留酒など日本酒以外の酒造りにも挑戦するなど、時代が求める酒造りを追究し、国内外から愛され、高い評価を受けている。

同社のこだわりは「真の地酒造り」。青森県産の米と酵母、八戸・蟹沢地区の名水を使い、酒造りを行う。酒造りへの理解を深めるため、酒米農家と田植えや稲刈りといった農業体験を開催、県外からも多くの参加者が集まっている。

さらに「もっと青森の地酒を盛り上げたい」という想いから、青森県を代表する酒造4蔵（田酒、豊盛、八仙、鳩正宗）によるユニットAQE（Aomori Quattro Esperanza）を結成。県内外で「お酒を愉しむ会」などを開催し、若い世代や女性など幅広い層に日本酒文化を伝えるため、精力的に「酒育」活動に取り組む。

Award

＜経済産業省＞

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）
地域未来牽引企業選定（2020年）

＜世界酒蔵ランキング実行委員会＞

世界酒蔵ランキング1位（2021年）

＜公益社団法人企業メセナ協議会＞

メセナアワード2018 酒芸の極み賞（2018年）
「sake×art 日本酒を通じた陸奥八仙の取り組み」



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 駒井 庄三郎（八代目 蔵元）
所在地：青森県八戸市大字湊町字本町9番地
創業：1775年
事業内容：清酒の製造及び販売
資本金：2,000万円
URL：<https://mutsu8000.com/>

INNOVATION & FUTURE

酒蔵から広がる笑顔溢れるまちづくり

同社の酒蔵は、大正時代に建造され、「文化庁登録有形文化財」等の指定を受け、地域のシンボルとして親しまれてきた。一方で、これまで地元の人が蔵に入る機会が少なく、その垣根を取り払い、地域と共にまちを盛り上げたいとの想いから、蔵を地域に開放することを決めた。

2009年から、地域活性化に向け「酒蔵×芸術文化」の活動を開始。地元のアーティストや学生等と音楽ライブ、アート・写真展、郷土芸能などを開催し、酒蔵は地域内外の繋がりや交流を生み出す場に変わった。2014年には、酒蔵見学をスタート。観光ガイド経験者の案内により、酒造りの工程や歴史をまちの魅力とともに学ぶことができるほか、見学後は試飲と直営店での購入もできる。

さらに、2017年には蔵びらきイベント「八仙 夏の蔵まつり」がスタート。日本酒や食の提供、蔵見学や蔵サウナ（水風呂は仕込み水を使用）に加え、クラフト市、地元プロスポーツによるブース、写真展、音楽ライブなど地域の仲間と作りあげた企画が満載。地域内外から幅広い世代が詰めかける八戸の魅力が凝縮した人気イベントになっている。

専務取締役の駒井秀介氏は「八仙を求めて八戸を訪れてもらい、お酒とまちのファンを増やしていきたい」と語る。酒蔵から地域内外との交流の輪を広げ、日本酒文化、そして八戸のまちの未来を拓く同社の挑戦はこれからも続いていく。

OPEN FACTORY DATA

住所：青森県八戸市大字湊町字本町9番地
年間平均来場者数：約1万人（2022年実績）
開業：2014年

●問い合わせ先
八戸酒造株式会社
見学料金：500円（試飲含む）
URL：<https://mutsu8000.com/column/visit-aomori-sakebrewery/>



秋田県湯沢市

有限会社佐藤養助商店

湯沢市街並み文化遺産 稲庭うどん 創業150周年 八代目 佐藤養助

佐藤養助 総本店



CORE VALUE

進化と継承 技と心を伝えていく

FEATURES

地域の産業にするため一子相伝の秘法を公開

同社は、日本三大うどんの一つと称される「稲庭うどん」の製造・販売、外食店舗も手掛けている会社。その歴史は江戸時代までさかのぼり、1860年に稲庭干温鈍の宗家である稲庭吉左衛門から佐藤養助に製法を伝授された時から始まった。

その後は、一子相伝、門外不出の技術として伝統を守り抜いてきたが、1972年に七代目佐藤養助が、地域の働き手が冬に出稼ぎせずに働ける場所を作るため、技術公開に踏み切った。家人以外の職人も受け入れ、家業から産業へ発展させながら、稲庭うどんの味を全国へと伝えて、現在に至っている。

2008年には、商品の良さや職人の思いを伝えるひとつの集大成として、事務所・飲食・売店・工場の機能を集約した総本店をオープン。製造工程や同社の歴史を見学しつつ、本場の味が楽しめる場所となっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

がんばる中小企業・小規模事業者300社（2015年）

<公益社団法人中小企業研究センター>

グッドカンパニー大賞 特別賞（2015年）

<一般財団法人地域総合整備財団>

ふるさと企業大賞 総務大臣賞（2012年）



INNOVATION & FUTURE

変えられるものは変えながら、ブランドを守り続ける

稲庭うどんの製造は、その全てが手作業。総本店では、生地の練りや熟成、稲庭うどんの伝統製法である「手鞠い」から選別まで一貫して見学することができます。丁寧な手仕事を行っているのを伝え、手作りの価値を理解して食べてもらうことが大事であることから見せる化した。常に見られていることから、職人たちにとっても技術の向上、衛生管理に対して緊張感を持つことにつながっている。

また、製造工程を見るだけでなく、体験することも可能。職人から製造工程の「手鞠い」を教わりながら稲庭うどんを作るコースや、製造に加えてゆで方や盛り方までを教わるコースなどを体験することで、見ただけでは分らなかった技術を感じることができる。自ら作ったうどンは乾燥などの後工程を経て、後日届けてもらえるため、国内外の幅広い年齢層から人気を集めている。

創業150周年の翌年2011年には移動厨房車が完成。同年の東日本大震災を受け、被災地支援のために炊き出しを行ったほか、近年は教育機関への出前講座やイベント出店することで伝統の味を伝えている。2019年には新工場も稼働し、年間600トン（600万食）を生産するなど進化を続ける。時代の流れに沿った進化をしながら、伝統の技法で変わらぬ本物の味を伝えていくことを使命に、今後も地場産業としてのブランドを守り続けていく。

OPEN FACTORY DATA

住所：秋田県湯沢市稲庭町字稲庭80

年間平均来場者数：約 6 万 5 千人

開業：2008年10月

●問い合わせ先

有限会社 佐藤養助商店
工場見学は無料、手づくり体験は有料（コース別）
TEL：0183-43-2911(代表)



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 佐藤 正明
所在地：秋田県湯沢市稲庭町字稲庭229
創業：1860年
事業内容：乾麺製造販売・飲食業
資本金：1,000万円
URL：<https://www.sato-yoske.co.jp/>

岩手県一関市

株式会社京屋染物店

京屋染物店／縁日



CORE VALUE

地域の価値を「わたしたちのもの」と感じられる場

FEATURES

染色工場ではなく、思いを彩る染物屋

同社は、世界遺産平泉の浄土思想、伝統芸能や伝統工芸が生まれた岩手県南の城下町「一関」で100余年続く染物屋。祭りの半纏・法被、郷土芸能の衣装等の伝統的な染物に加え、100年先の未来へ繋げる自社ブランド「en・nichi」や害獣駆除された鹿の革のプロダクト「山ノ頂」等を製作。人とのご縁を大切に、思いを彩る染物づくりを通じて、日本文化の継承と新たな可能性の創出に取り組む。

新たな可能性への挑戦を続ける同社では、地域の仲間と共に、2018年に“東北初”の地域一体型オープンファクトリー「五感市」を開催。同社の専務取締役 蜂谷淳平氏が初代実行委員長を務めた。全国でも数少ない、デザインから染め、縫製までを一貫して行う染工場では、デザイナー、染め職人、縫製職人の想いや技術に触れられるほか、藍染体験や鹿革プレスレット制作体験もできる。同社はじめ、五感市の参画事業者は、年間を通して工房見学・製作体験を受け入れている。

Award

<経済産業省>

次代を担う繊維産業企業100選 (2023年)

<ホワイト企業大賞企画委員会>

第7回ホワイト企業大賞 受賞 (2020年)

<公益財団法人日本デザイン振興会>

en・nichi「SAPPAKAMA」グッドデザイン賞 受賞 (2019年)

<サイボウズ株式会社>

kintone AWARD 2017 グランプリ 受賞 (2017年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 蜂谷 悠介
所在地 : 〒021-0884 岩手県一関市大手町7-28
創業 : 1918 年
事業内容 : デザインから染め、縫製までを一貫して行う染物屋
資本金 : 500万円
URL : <https://kyo-ya.net/>
<https://www.facebook.com/kyoya161>
<https://ennichi-satoyama.jp/> (縁日)

INNOVATION & FUTURE

ひらいたからこそ見えてきた地域の価値

「オープンファクトリーを通して、工場だけでなく、マインドもオープンになり、来場者の反応から、自分たちの持っている価値に気づくことができた。その価値を深掘することで、新たな価値の提供に繋がっている。」と蜂谷淳平氏。ものづくりだけでなく、伝統芸能など地域の文化、暮らし、自然といった地域の価値の提供へと取組が発展している。

同社と株式会社スノーピークが出会い、お互いの活動に共感し、2019年から「LOCAL WEAR TOURISM in ICHINOSEKI」を開催。工房での染色体験に加え、伝統芸能「行山流舞川鹿子躍」の体験を通して、岩手・一関で守り継がれるものづくりと伝統芸能、それらを継承する担い手たちと出会う旅を提供している。

また、2023年4月には、地域の古民家を改築して、岩手の地域文化を再編集し今に伝える新古里山体験施設「縁日」をオープン。人と自然、人と人が豊かに関わり合える場として、岩手の土地から生まれた衣食住のセレクトショップ／ギャラリーやカフェ、地域に伝わる手仕事体験、みんなで作る里山整備など昔から続く新しい体験を提供している。

このように、同社では、オープンファクトリーを契機に見えてきた地域の価値を資本と捉え、ご縁のあった人たちが「わたしたちのもの」と感じられる場をつくり、一緒に循環させるため、様々なチャレンジが続いている。

OPEN FACTORY DATA

住所: 工房見学 岩手県一関市大手町7-28
縁日 岩手県一関市赤荻笹谷275
イベント時平均来場者数: 約3,000人
開業: 縁日 2023年4月

●問い合わせ先

株式会社京屋染物店
TEL : 0191-23-5161
MAIL : info@kyo-ya.net



工房見学



縁日

宮城県美里町

株式会社 木の屋石巻水産



木の屋石巻水産 美里町工場



CORE VALUE

石巻の獲れたての「旬」を、缶詰にとじ込めて。

FEATURES

「クジラの食文化」と「魚の鮮度」にかける情熱

同社は豊富な三陸の魚介類が水揚げされる宮城県石巻市で65年続く「缶詰」の会社。創業当時の石巻の港は、三陸の鯨が活発に水揚げされており、鯨の行商から始まった。鯨肉を国内外に広く届けるため、缶詰製造を開始し、下請けとしてノウハウを蓄積後、自社ブランド商品「鯨大和煮」が誕生。鯨の食文化を後世に伝えるため、鯨の美味しさを発信し続けている。

また旬の魚の美味しさを届けるため「鮮度」を大切にしている。一番美味しい瞬間を閉じ込めるため、朝獲れの魚を早ければ当日の昼までに缶詰に加工。これが1998年に導入した自社独自の、冷凍した魚を使わない「フレッシュバック製法」。イワシ、サンマ、金華サバ等を朝に競り落とし、当日の仕入れ状況によってラインを変えたり、魚の質が悪かったら、その魚を使った缶詰はつくらないなど、誰もが「うまい」と唸る缶詰をつくるため一切手を抜かない。こうして創業から「うまい魚を、うまいうちに」という姿勢を守り続けている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

<「新しい東北」官民連携推進協議会>

令和4年度「新しい東北」復興・創生の星顕彰 受賞（2022年）

<宮城県>

第47回宮城県水産加工品品評会「イタリアンバーク」農林水産大臣賞（2023年）



地域未来牽引企業

INNOVATION & FUTURE

ずっと忘れないありがとうの気持ち。

順調に木の屋ファンを増やしてきた矢先の2011年、東日本大震災の大津波により、石巻市の社屋と工場は壊滅、約100万缶以上の缶詰が泥にまみれた。廃業を覚悟したが、震災前から付き合いのあった東京・経堂の商店街から「缶詰を洗って使いたい」と申し出があった。この取組がメディアを通して全国に広がり、その後のべ4,000人のボランティアの手で洗った泥まみれの缶詰が「希望の缶詰」と呼ばれ、20数万缶が義援金と交換され、工場再建の足がかりになった。

そして2013年に石巻に「本社工場」、同社の象徴である鯨をイメージした外観の「美里町工場」を再建。美里町工場では、自社商品の一番のファンである社員が缶詰の製造工程を案内するほか、併設されている直売所では、季節の節目ごとにイベントを開催。再起への感謝の気持ちを伝えたいという想いを込めて、みんなの拠り所となるような空間となっている。

近年では、有名なシェフとのコラボなど新たな商品開発や、地域の水産関係の若い世代が連携し、地域の高校生に水産業の魅力を体験してもらう取組や販路拡大に向けた取組などに挑戦している。昨今、サバやサンマ等の漁獲量の減少や人手不足の深刻化など水産業を取り巻く環境が厳しくなる中で、全国のファンとの絆、地域との絆、そしてたくさんの希望を乗せて、鯨のように力強く泳ぎ続けている。

OPEN FACTORY DATA

住所：宮城県遠田郡美里町二郷字南八丁2-2

年間平均来場者数：約1.5万人

開業：2013年3月

●問い合わせ先

株式会社木の屋石巻水産 美里町工場 直売所

TEL：0229-87-5593

HP：https://www.kinoya.co.jp/about/factory.html



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 木村 優哉

所在地：宮城県石巻市魚町1-11-4

創業：1957年

事業内容：水産加工製品製造販売

資本金：1億円

URL：https://www.kinoya.co.jp/

宮城県石巻市

株式会社 白謙蒲鉾店

しらけん こうじょう けんがく



CORE VALUE

おいしさの秘密と造り手の技術を楽しく学ぼう

FEATURES

原料と、「人」の技術にこだわりを持つ

同社は、水産加工業が盛んな宮城県石巻市に拠点を置く老舗の蒲鉾製造販売会社で、1912年に創業。代表的な商品には「極上笹かまぼこ」や「白謙揚げやさい入り」などがあり、原料には高級魚である吉次（きちじ。カサゴの仲間）、野菜は国産で旬のものを使用するなど、新鮮な素材と味にこだわっている。

また、原料へのこだわりに加え、国家資格を持つ技能士たちがかまぼこづくりを支えている。製造工程の機械化は進むものの、練りや味を見極めるのは造り手の目が欠かせない。取得に10年の経験年数が必要とする資格もあり、資格取得の支援もしながら造り手の育成に力を入れている。

味と品質を保つため、店頭の販売期限は48時間。期限を過ぎた商品は全品店頭から下げる徹底ぶりであるため、毎日生産量を管理して廃棄量も最小限にとどめつつ、家畜用飼料に利用することでフードロス対策にも取り組んでいる。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2020年）

<公益社団法人中小企業研究センター>

グッドカンパニー大賞 特別賞（2015年）

<全国観光土産品連盟>

観光庁長官賞（2018年）



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 白出 哲弥

所在地：宮城県石巻市立町2丁目4-29

創業：1912年

事業内容：魚肉練製品 製造販売業

資本金：1億円

URL：<https://www.shiraken.co.jp/corporate/>

INNOVATION & FUTURE

幅広い世代が楽しめる工夫を社員が発案

同社では、元々工場見学の受入れを行ってきたが、自社の歴史やこだわりをより分かりやすく伝えるため、2024年5月に門脇工場の一部をリニューアル。訪れた人を楽しみながら見学してもらおうと様々な工夫が凝らされている。

笹かまぼこの形をした入口、魚への漢字とその魚が描かれているシューズボックス、壁に吉次をなぞらえた知育玩具など、ワクワクさせる仕掛けがされた施設となっている。この工夫は、社員の子どもたちの意見を取り入れて生まれたものだ。また、近くの公園には吉次がデザインされた遊具を寄贈し、見学や買い物の前後で幅広い世代が遊べる場も創出している。

見学場所は、工場全体を見渡せる高所に配置。あえて高所から見学してもらうことで、製造ラインをじっくり見てもらうだけではなく、社員がダクトなど細部にも目を配らせることの意識づけとなる。それにより、より一層の衛生管理を図ることへつながっている。また、東日本大震災で全工場が被災した経験から、災害や感染症などの有事に向けた準備、事業継続力を高める取組も紹介されている。

おいしさへのこだわり、楽しんでもらえる工場見学の仕組み。それは全てお客様の「満足」を達成したいとの思いからである。今後は、地域の周遊や滞在につながる仕組みづくりも視野に入れ、継続した満足度の向上に取り組んでいく。

OPEN FACTORY DATA

住所：宮城県石巻市明神南11-5

年間平均来場者数：約1万人

開業：1995年（2024年5月に一部リニューアル）

●問い合わせ先

株式会社白謙蒲鉾店 門脇工場

無料、要予約

TEL：0225-95-2845



宮城県山元町

農業法人 株式会社GRA

I CHIGO WORLD



CORE VALUE

オラのまちで生まれたイチゴの技術とブランドを世界へ

FEATURES

自然・IT・職人に磨きぬかれたイチゴ

国内有数のイチゴ生産地として知られる宮城県山元町は、東日本大震災により、町内の130軒のイチゴ農家が4軒に激減。当時、東京でIT企業を経営していた同町出身の岩佐代表取締役は、真の復興には、町の基幹産業として経済と雇用を支えてきたイチゴ栽培の再生が不可欠と考え、わずか3人で農業法人を立ち上げた。

イチゴ栽培は、農家の経験と勤の伝承により受け継がれており、15年かかると言われたが、仕事が失われた町の人口流出は待ったなし。そこで、ITを活用することで、短い期間でイチゴ栽培を軌道に乗せることを目指し、同社を設立。

最初はこの道40年のベテラン農家に一から教えてもらいながら匠の栽培技術を学び、同時に岩佐氏の得意分野であったIT技術を活用して温度、湿度、日照時間、CO2濃度等をデータ化することで、再現性のある最適な栽培管理が可能となり、品質が安定。さらに、光合成のときに通常のおよそ3倍のCO2を吸わせることで糖度が引き上がることも発見し、様々な試行錯誤を重ねた末、2013年に上質な複数品種のイチゴの統一ブランド「ミガキイチゴ」が誕生した。

Award

<公益財団法人日本デザイン振興会>

食べる宝石「ミガキイチゴ」グッドデザイン賞（2013年）

<独立行政法人中小企業基盤整備機構>

Japan Venture Awards 東日本大震災復興賞（2014年）

<経済産業省>

地域未来牽引企業 選定（2017年）

J-Startup 選定（2018年）



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 岩佐 大輝
所在地 : 〒989-2201 宮城県亶理郡山元町山寺字桜堤47
創業 : 2011年7月
事業内容 : 農産物（イチゴ）の生産・加工・販売・輸出、農業技術の研究開発、産地ブランド開発、新規農業者の就業支援事業、海外生産展開
資本金 : 1億円
URL : <https://gra-inc.jp/>

INNOVATION & FUTURE

甘酸っぱい世界をともに目指して

ミガキイチゴは、「食べる宝石」をコンセプトに、パッケージのみならず、産地から製法、流通まで一貫したブランド管理を行っている。収量全体の0.1%しか基準をクリアできない「ブラチナ」は一粒1,000円の値が付くほど。

そのミガキイチゴが栽培されている先端農場「I CHIGO WORLD」には、イチゴ狩りのシーズンに多くの観光客が訪れる。同社では、農業を身近に感じ、より深く知っていただくため、先端農場ツアーを実施している。震災後どのような想いで施設を立ち上げたかの経緯や仕組みの話を伺い、職人の技とITを融合した最先端施設園芸を見学することができ、学校の教育プログラムや企業勉強会など国内外から幅広い目的で訪れている。

さらに同社の営業ノウハウを東北地域を中心に広く展開することで、新たな雇用、そして産業の創出に向け、新規就農支援に力を入れており、「ミガキイチゴアカデミー」を開講。座学、実技、営業準備サポートなど最短1年間の期間を経て独立・新規参入できるノウハウを提供。20名を超える卒業生の就業率は100%を誇っており、ミガキイチゴ栽培の新たな担い手の輪が着実に広がっている。

「農業は甘い分野ではありません。ぜひ一緒に甘酸っぱい世界を目指して頑張っていきましょう！」と語る岩佐氏。ミガキイチゴを通じて、山元町が世界で知られ、それが町の人々の誇りの醸成や地域活性化に繋がることを目指し、同社は今後も新たなチャレンジを続けていく。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 宮城県亶理郡山元町山寺字桜堤47
年間平均来場者数 : 約3万人（イチゴ狩り体験含む）
開業 : 2012年1月

●問い合わせ先

株式会社GRA
見学科あり、事前予約制
（イチゴ狩り体験は1～5月）
URL : <https://gra-inc.jp/contact/>



農場ツアー



アカデミー

福島県双葉町

浅野燃糸株式会社



フタバスーパーゼロミル



CORE VALUE

双葉には日本の未来がある

FEATURES

“ファイティングポーズ”をとり、夢に食らいつく

同社は岐阜県南西部の長良川と揖斐川に挟まれた安八町で、50余年続く「糸」の会社。1967年の長良川水害で浸水し、大打撃を受けるが、経営を立て直す。

2000年頃から安価な海外製品が台頭し、倒産の危機に直面したが、再起をかけ“オンリーワン技術で下請け脱却”を掲げ、特許を取得した燃糸技術による世界初の糸「SuperZero®」を開発。この糸で織った自社ブランドタオル「エアーかおる」は、抜群の吸水力とふわふわ感を誇り、大ヒット商品となった。

2020年には、設立50周年の節目として、これまでの感謝の気持ちを伝える場として直営店「エアーかおる本丸」をオープン。本社工場の見学、ショップ、カフェ、古民家ゲストハウス「夢創の家」を併設し、地域活性化に向けた産業観光へと取組を広げた。

地域や繊維産業における困難に、常に“ファイティングポーズ”をとり、夢に向かって食らいついてきた同社は、次の50年に向け福島県で新たな出発をする。

Award

<経済産業省>

第5回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞 (2013年)

地域未来牽引企業選定 (2020年)

次代を担う繊維産業企業100選 (2023年)

<文部科学省>

科学技術分野の文部科学大臣表彰 科学技術賞 (2014年)

<文部科学省>

第9回ふくしま産業賞 知事賞 (2023年)

<ナニコレ珍百景(テレビ朝日)>

フタバスーパーゼロミルが珍百景登録 (2023年8月27日放送)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 浅野 雅己

所在地 : (本社) 〒503-0124 岐阜県安八郡安八町中875-1

(SUPER ZERO Lab) 東京都港区南青山5丁目7-21芥川青山ビル1F

創業 : 1969年

事業内容 : 燃糸製造・タオル販売

資本金 : 1,000万円

URL : <https://asanen.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

糸で紡ぐ。双葉から世界へ

2019年10月の設立50周年式典。福島大学出身の浅野社長と福島県の双葉町長は、共に“ファイティングポーズ”をとり、福島第一原発事故の影響で全町避難（当時）が続く双葉町の復興産業拠点への立地協定を締結した。

きっかけは、「繊維の将来を考える会（経済産業省）」のメンバーに選ばれ、一緒に被災地の復興策を考えて欲しいと相談され、2019年7月に町を訪ねると、案内してくれた双葉町長は前向きに未来をみていた。「この人たちと一緒に町のために何かしたい」と強い想いに駆られ、工場進出を即決。

2020年には、震災10年を迎えるにあたり、新しい町と一緒につくっていくという想いを込めたタオル「ダキシメタバ」を町と共同開発。

2023年4月、コロナ禍を乗り越え、遂にメイドイン双葉を世界に発信していくフラッグシップ工場「フタバスーパーゼロミル」をオープン。地元採用者含め約20名の雇用を生み出している。工場では、燃糸機械を見学できるほか、ショップやカフェを併設。中庭ではコンサートなどのイベントを実施、復興や学びを目的としたツアーの受け入れも行っている。

「三方よし」でなければだめ。まずは、双葉から世界に羽ばたき、世界の町工場として成功する。そして双葉・福島の復興、交流人口年間300万人を目指す。さらにうちが成功することで、日本の繊維産業を元気にする。」と語る浅野社長は、双葉町とともに日本の未来を築く覚悟で走り続ける。

OPEN FACTORY DATA

住所：福島県双葉郡双葉町中野館ノ内1-1

年間平均来場者数（見込み）：10万人

開業：2023年4月

●問い合わせ先

浅野燃糸株式会社 双葉事業所

Tel:0240-23-7648

Fax:0240-23-7649



玉川堂 燕本店 ～GYOKUSENDO～



CORE VALUE

伝統工芸の現在を伝え、日常への橋渡しをする

FEATURES

"一生もの"では短すぎる、時を経て成長する銅器

1816年（文化13年）に日用の銅器を製造する「ヤカン屋」として創業、以来200余年に渡り新潟県燕市で鋳起銅器（ついきどうき）の製作を続ける。銅板を金鋳で叩いて器に成形する「鋳起（ついき）」という技術にこだわりながら、生活スタイルの変化に合わせて茶器、酒器、コーヒー用具など、さまざまな製品を展開する。種々の化学反応を組み合わせた着色工程は燕市で発展した世界的にも珍しい技術であり、伝統技術の継承と、さらなる発展に積極的に取り組む。若い職人の採用も積極的に行い、20名在籍する職人の男女比は1:1、平均年齢は32歳（2024年4月現在）。流通戦略として直営店での販売に注力しており、直接顧客とコミュニケーションをとることで、歴史や製法、また使用する上での手入れの仕方について伝える機会づくりを図っている。

Award

<経済産業省>

がんばる中小企業・小規模事業者300社（2014年）

<（一財）新潟博覧会記念財団>

第33回新潟県経済振興賞（2016年）

<三井グループ 三井広報委員会>

第2回三井ゴールデン匠賞（2018年）

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 玉川 基行
所在地 : 新潟県燕市中央通2-2-21
創業 : 1816年
事業内容 : 鋳起銅器の製造・販売
資本金 : 1,000万円
URL : <https://www.gyokusendo.com/>

INNOVATION & FUTURE

伝統工芸を起点に、暮らしについて考える

新潟県燕市にある同社の本社・工場は、県の有形文化財にも登録されている日本建築で、外観からは中に工場があるとは思えない佇まい。明治末に当主の住まいとして建てられた店舗部分を通りすぎ土間を奥に進むと、20名の職人が黙々と作業する工場へとつながる。

安価で高機能な製品が手に入る今日、手作業が工程のほとんどを占める鋳起銅器のような伝統工芸品はますます高価なものになっている。同社に訪れる見学者の中にも「工芸品は高いし手入れが面倒」「自分が普段から使うようなものではない」と思い込んでいる人は珍しくない。いくら歴史の長さや技術力の高さが伝わっても、実際に購入し使う人なくしては産業としての伝統工芸の未来はない。

同社の工場見学は、単に製法や技術について理解するだけでなく、産業として続く伝統工芸の現在を体感する機会である。また見学者が実際に鋳起銅器に触れたり使用したりする機会を設けることで、“伝統工芸”という言葉が持つ日常と隔たったイメージとのギャップを埋めることを意図している。

同社が立地する燕三条地域は「燕三条 工場の祭典」の開催地としても知られ、例年10月の会期中には金属加工を中心としたさまざまな業種から、100社以上の企業（年によって異なる）がオープンファクトリーに参加している。

OPEN FACTORY DATA

住所：新潟県燕市中央通2-2-21

年間平均来場者数：約7,000人

開業：1960年代

●問い合わせ先

玉川堂 燕本店

TEL : 0256-62-2015



新潟県三条市

株式会社諏訪田製作所



SUWADA OPEN FACTORY



CORE VALUE

クラフトマンシップによる「開かれた工場」

FEATURES

全国「オープンファクトリー」の先駆け

世界有数の刃物産地である新潟県三条市にて、創業以来90年以上「刃と刃を合わせて切る」ニPPER型刃物の製造に特化。職人の手仕上げにこだわり、機能美を追求したSUWADA製品は国内外で高い評価を受け、グッドデザイン賞はじめ数々のアワードを受賞している。特に「つめ切り」市場においては、世界的にも他の追随を許さない程の人気を誇る。

全国の「オープンファクトリー」の先駆けでもある「SUWADA OPEN FACTORY」は、約15年前の諏訪田製作所の経営改革の一環として生まれた。「伝える」というコミュニケーションツールとして、現在では、世界中から多くの人が来場する。2020年には新工場がオープン。ショップやレストランも併設され、更なる賑わいを創出している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

元気なモノづくり中小企業300社（2007年）

<（公財）日本デザイン振興会>

グッドデザイン賞 BEST100 / グッドフォーカス賞（2023年・2019年）



地域未来牽引企業

他多数

INNOVATION & FUTURE

斬新な取組は常に注目的！地域や次世代に大きな影響

現在の諏訪田製作所を象徴するような漆黒の神殿のような工場。2011年に改築され「オープンファクトリー」という言葉もこの時に社員から誕生した。「工場」の概念が覆されるかのようなその存在は、燕三条地域の中でも存在感を放っている。SUWADAでは原材料の選定、鍛えから仕上げ工程まで一貫して自社でまかない、そのすべてがハンドメイド。「ものづくりの現場ありのままを見て欲しい」という想いから生まれたのがSUWADA OPEN FACTORYだ。

SUWADA OPEN FACTORYにより、観光ガイドにも「工場」が「観光地」として扱われるようになり、産業観光としての「オープンファクトリー」が地域へ広がっていくきっかけとなった。また、地域一体型オープンファクトリー「燕三条工場の祭典」では、中心的企業として地域を牽引している。

斬新で先進的な取組は、他の企業にも大きな影響を与え、工場でのショップの併設や、オープンファクトリー企業の増加に繋がった。2020年にオープンした社員食堂は、カフェ・レストランとして一般客にも開放し、工場見学だけではなく新たなコミュニケーションの創出の場となっている。

15年程前からスタートした「開かれた工場」は地域や次世代にも多大な影響を与え続けている。諏訪田製作所により次々と展開される斬新な取組は今後も目を離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所：新潟県三条市高安寺1332番地

年間平均来場者数：約5万人

開業：2011年

●問い合わせ先
株式会社 諏訪田製作所
0256-45-6111
info@suwada.co.jp



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 小林 知行
所在地：新潟県三条市高安寺1332番地
創業：1926年
事業内容：園芸用品、家庭用品の製造・販売
資本金：1,000万円
URL：https://www.suwada.co.jp/

藤次郎オープンファクトリー



CORE VALUE

切れ味のもう一步先へ

FEATURES

わたしたちの想い〜誠意・真心・感謝・創造〜

藤次郎株式会社は、日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造している。

通常、包丁の製造工程は各地域内で分業制が敷かれているが、同社ではすべての工程を一貫して行う事で、品質の高い製品をお客様にお届けしている。

創業当初からこだわり続けた「最高の切れ味」のもう一步先にある「最高の道具を手にした満足感」を実感していただくため、誠意・真心・感謝・創造の4つの想いととも、常に技術をと心を磨き、藤次郎製品をつくり続けている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2019年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）

<（公財）日本デザイン振興会>

グッドデザイン賞（1980年、2000年・製品として）

グッドデザイン・ロングライフデザイン賞（1996年）

グッドデザイン賞（2018年・オープンファクトリー施設として）

<その他デザイン賞>

iF design award（2012年）

red dot design award（2017年）



地域未来牽引企業



INNOVATION & FUTURE

刃物メーカーとしては国内屈指の工場見学施設

藤次郎オープンファクトリーは、創立50周年を機に「藤次郎」ブランドの発信拠点として2017年に竣工され、燕市内では初めての常設型のオープンファクトリー施設となった。鍛冶仕事で行う「打ち刃物」とプレス機と金型を使って作る「抜き刃物」の製造工程を両方見学する事が出来る、刃物メーカーとしては国内屈指の工場見学施設となった。また、2019年には工場を拡大し、藤次郎オープンファクトリーをリニューアルオープン。工場内は見学通路と作業場の仕切りを極力無くし、ものづくりの現場を間近に見る事ができ、火の色(視覚)、槌の音(聴覚)、工場の匂い(嗅覚)、鉄の柔らかさ(触覚)、包丁の切れ味(味覚)を五感で楽しみ、そして、いかにして藤次郎の包丁が形づくられていくのか、そのルーツや製品づくりに込める想いを垣間見ることができる。事前予約制になるが、ガイド付きの工場見学案内や、研ぎ直し講習会も行っており、また、包丁製造メーカーの切っ掛けとなったフルーツナイフも製作体験として新たに開始した。

併設の藤次郎ナイフギャラリーは、オープンファクトリーに先駆けて、2015年にオープンし、自社工場で製造した包丁の展示販売、研ぎ直しの受付等を行っている。

今後は「藤次郎」の包丁や名前をもっと広げていき、当拠点を学生の地場産業の学びの場や、地場産業の発信の中心地としていきたい。

OPEN FACTORY DATA

住所：新潟県燕市東栄町9-5

年間平均来場者数：約11,800人

開業：2015年

●問い合わせ先

藤次郎株式会社

0256-93-4195

support@tojiro-japan.co.jp



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 藤田 進

所在地：新潟県燕市東栄町9-5

創業：1953年

事業内容：包丁・調理用品の製造販売

資本金：1,100万円

URL：https://tojiro.net/

除雪機のフジイ うわ～きっず



CORE VALUE

伝われ、ものづくり

FEATURES

ダイバーシティに配慮した工場設備

1865年(慶応元年)創業。今年で創業159周年。

農業器械の製造から始まり、現在は主要商品の除雪機をはじめ、乗用/自走草刈機、高所作業機などを作っている。新潟の重い雪に育てられた除雪機は、南極基地をはじめ、世界各地で使用され高い評価を得ており、フィンランド・サントクロース村公認除雪機にも認定されている。

工場内では、すべての荷台にキャスターがつけられ女性でも簡単に移動できるようになっており、台車の高さも腰を曲げずに積み下ろしができる工夫がなされている。

また、床面には段差は無く、コード類も徹底的に排除され、さらに塗装に工夫を凝らし長時間の作業でも膝に響かないなど、高齢者にもやさしいダイバーシティに配慮した工場設備を見学することができる。

Award

<経済産業省>

ダイバーシティ経営企業100選認定(2013年)

地域未来牽引企業選定(2017年)

<文部科学大臣表彰>

創意工夫功労者賞受賞(2010,2012,2014～2022年)

青少年の体験活動推進企業表彰文部科学大臣賞受賞(2020年)

<厚生労働省>

障がい者雇用優良事業所表彰(2021年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 藤井 大介
所在地 : 新潟県燕市小池285
創業 : 1865年(慶応元年)
事業内容 : 除雪機や農業機械の開発・製造・販売
資本金 : 1,200万円
URL : <https://www.e-fujii.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

地方から世界へ

同社は除雪機の総生産台数のうち3割を輸出しており、その結果、国内除雪機の総輸出台数でシェア3位、歩行型ディーゼル除雪機ではシェア1位を誇る。このため、工場見学には海外からも多くのお客様が来訪されている。

同社の実施するオープンファクトリーは、新潟の重い雪を克服した除雪機の生産現場を見学するコースであり、見学ルートでは小ロット・多品種生産の現場を見学でき、ダイバーシティに配慮した工夫が各所に見て取れる。

展示室では稲の脱穀作業で使う千歯から始まり、ハーベスタ、除雪機へのフジイの変遷が実機で確認でき、実際に南極で活躍していた除雪機に触れることもでき、現在ではこの工場見学が縁で入社した社員も在籍している。

また、通常の工場見学以外に、地域の社会見学も積極的に受け入れており、毎年夏季には、地元小学生を対象にした職場体験「うわ～きっず」を開催し、実際の現場で各作業を体験してもらい、架空通貨で給料を受け取り、社内で物品に交換することで、働くことがどういうことが経験してもらっている。

この「うわ～きっず」の活動は2020年の青少年の体験活動推進企業表彰文部科学大臣賞を受賞した。

このような活動を続けることで地域に貢献し、地域の将来の発展につながるものと期待している。

OPEN FACTORY DATA

住所：新潟県燕市小池285

年間平均来場者数：約300人

開設：2009年

●問い合わせ先

フジイコーポレーション株式会社

URL : <https://www.e-fujii.co.jp/factory/>



新潟県三条市

株式会社マルト長谷川工作所

株式会社 マルト長谷川工作所
MARUTO HASEGAWA KOSAKUJO INC.

Maruto Paddock (マルト パドック)



CORE VALUE

様々な職人技が集積した一貫生産工場を体験

FEATURES

長い歴史のなかで培われ、世界で評価されるブランド

約100年のあいだ金属製品をつくり続けている会社で、日本では東大阪と並ぶベンチ類の産地である新潟県において最古のメーカーである。

現在では国内はもとより世界30か国に販売を行っており馬のマークのKEIBAブランドとして知られている。

また、工具製造の技術を活かしてニッパー型爪切も取り扱っており、医美容ブランドMARUTOとしてネイルサロンや医療・介護の分野で評価が高い。主な製造工程を社内で備える「一貫生産」が特長であり、50以上の様々な技術を駆使して高品質な製品を生み出している。特に1個ずつ手作業で研ぎ澄まされた刃の切れ味は各分野のユーザーに心地よい使用感と確かな仕上がりを提供している。

Award

<経済産業省>

元気なモノ作り中小企業300社 選定 (2008年)

地域未来牽引企業 選定 (2018年)

<人を大切にする経営学会>

「日本でいちばん大切にしたい会社」大賞【審査員特別賞】受賞 (2024年)



INNOVATION & FUTURE

マルト パドックは、「つなぐ・ひろがるゲートウェイ」

同施設は2019年にオープンした、マルト長谷川工作所の体験型ショールーム。各ブランドに「馬」のモチーフが用いられていることから、展示されている商品を馬に例え、競馬場で出走馬の状態を観察できる場所である「パドック」という名前が付けられた。来場者は、この場所を起点として商品・技術・人となることができる。

メインのコンテンツである工場見学では多様な要素技術を目にすることができ、更にベンチやニッパーを使ったアクセサリ作りのワークショップや店舗でのお買い物など、ものづくりを通じた様々な楽しみ方が可能。1名様の個人利用から30名以上の団体利用まで対応し、駐車場も50台完備している。

それらの環境を活かして年間通じて数多くのイベントも実施しており、近年では自社の催しだけでなく取引先やユーザーによる企画も行うなど、色々な人々の交流の場として活用されている。

今後も創意工夫による新商品の提案と技術の追求を行い、それにともなった工場の進化を発信することにより世界中のユーザーとつながっていく事を目指している。

OPEN FACTORY DATA

住所：新潟県三条市土場7番43号

年間平均来場者数：約2千人

開業：2019年

●問い合わせ先

TEL: 0256-33-3010

URL: <https://www.keiba-tool.com/paddock/>



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 長谷川 直哉

所在地：新潟県三条市土場16番1号

創業：1924年

事業内容：ベンチ・ニッパー等作業工具及び爪切等理美容用品製造販売

資本金：1,000万円

URL：<https://www.keiba-tool.com/>

外池酒造店 酒蔵資料館



CORE VALUE

日本酒の楽しさと益子町の魅力を発信する酒蔵

FEATURES

手作り全力醸造のお酒をおもてなしと共に発信していく

1937年創業。清酒「燦爛」「望ぼ:」「外池AUTHENTIC」醸造元。豊かな自然に囲まれた栃木県益子町で、日光連山の伏流水の口当たりの柔らかい軟水を仕込水として創業以来ひとつひとつ丁寧に手造りにこだわりお酒を造っている。香りの良さだけではなく食事に合う美味しいお酒を目指し、蔵人一同「手造り全力醸造」を念頭に日々精進している。国内外のコンテストにおいて様々なタイトルを受賞することで海外からの注目も高まり、輸出も多くなってきている。海外の展示会にも多数参加し、現在17ヵ国へ出荷している。また、酒蔵には年間約7万人が訪れ、酒蔵祭りなどのイベント開催や旅行会社へのバスツアー誘致などを積極的に行い観光酒蔵として観光地である益子町を盛り上げている。心温まるおもてなしを心がけ、お客様に日本酒の楽しさと益子町の魅力を発信していける蔵を目指している。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2017年）

<その他>

令和5年(令和4酒造年度)全国新酒鑑評会 金賞受賞(9回連続)（2023年）

全米日本酒飲評会 グランプリ(第1位)受賞（2023年）

Kura Master [フランス] プレジデント賞(全出品酒中第1位)受賞（2022年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 外池 茂樹
 所在地 : 〒321-4216 栃木県芳賀郡益子町塙333-1
 創業 : 1937年
 事業内容 : 清酒・焼酎の製造、観光酒蔵、全酒類の卸・小売販売
 資本金 : 1,000万円
 URL : <https://tonoike.jp>

INNOVATION & FUTURE

益子で造られたお酒を益子焼で楽しむ

焼きもの【益子焼】の郷として知られる栃木県益子町。年間約200万人が訪れる豊かな自然に囲まれた里山の小さな町に外池酒造店はある。創業以来、1つ1つ丁寧に手造りにこだわりお酒を造っており、代表銘柄である『燦爛』とは、光輝くという意味で、お客様ひとりひとりが豊かで生き生きと光り輝いて頂きたいとの願いを込めて名付けたブランド名である。また、「苺のお酒」をはじめとして梨・ゆず・りんご・葡萄などの様々な果物を使ったリキュールも造っている。そのお酒をたくさんのお客様に味わってもらいたいという思いと、実際に蔵に来て体感していただけるよう酒蔵見学を行っている。お酒を貯蔵していた蔵を改装した酒蔵資料館は、歴史や日本酒の造り方、昔実際に使っていた貴重な道具が展示されていて、スタッフの案内を聞きながら酒蔵ならではの雰囲気を楽しめる。蔵の敷地内には売店とカフェが併設され、地元産のおつまみと利き酒が楽しめる。益子焼のぐいのみだけを集めた「ぐいのみギャラリー」も設置し、気に入った器で利き酒もできる。また、お酒を造る時に使う「仕込み水」で淹れたコーヒーの提供にはもちろん益子焼を使用。最大限に地元の特産物を活かしている。また、自家製の甘酒を使った「甘酒ソフトクリーム」や、オリジナルの日本酒コスメ「蔵元美人」などを幅広く展開し、お酒が苦手なお客様に楽しんでいただけるように心がけている。

OPEN FACTORY DATA

住所：栃木県芳賀郡益子町塙333-1

年間平均来場者数：約7万人

開業：1987年

●問い合わせ先

外池酒造店 TEL.0285-72-0001

HP <https://tonoike.jp> 酒蔵見学は要予約

群馬県桐生市

株式会社笠盛



カサモリパーク



CORE VALUE

刺繍で伝える、刺繍でつながる モノづくり体験工場

FEATURES

地域の北極星として挑戦し続ける刺繍メーカー

笠盛は1877年に帯の機屋として創業。その後刺繍業に転身し、現在は服地の刺繍加工業と刺繍アクセサリブランド「000：トリプル・オウ」の製造販売している。「トリプル・オウ」の特徴は「やさしさ」である。軽くて着心地が良く、洗えて長く使えること。糸で出来たアクセサリは金属アレルギーの方も安心して使える。培ってきた技術と新たな発想で生まれたシグネチャーアイテム「スフィア」は特許を取得し、シリーズ累計約10万本を販売した。本社保設のファクトリーショップは、毎月第一土曜、第三金曜日にオープン（平日予約制）。ショップでは普段アクセサリを作る職人が接客をしている。

2021年に製造拠点を「カサモリパーク」に移し、以降は刺繍を通してモノづくりを体験してもらいイベントなどを毎年開催している。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2021年）

<群馬県>

グッドデザインぐんま大賞（2021年）



INNOVATION & FUTURE

刺繍を通してモノづくりを次世代へ伝える

新しく拠点となったカサモリパークの役割は2つある。

1つは「産業観光の拠点となる」こと。カサモリパークを地域産業の情報発信地として、桐生に来てもらう。地域産業を広める役割がある。その奥には、次世代にモノづくりの楽しさを知ってもらい縮小傾向にある繊維産業の担い手を育てたいとの思いがある。

もう一つは、パイロットファクトリー（試験工場）となること。

お客様との交流から、意見を抽出し開発に生かすサイクルを作ること。単に商品を買うだけでなく笠盛の刺しゅう技術を間近で見て、体験することで、商品価値を知ってもらいファンをつくる。そのために見学通路の設置やショップの整備を行った。

現在は年に一度「カサモリパークフェスティバル」と称し、ワークショップやファクトリーツアー、マルシェを企画。今後は不定期でのワークショップ開催や予約制の工場見学を2024年春から開始している。

地域産業を盛り上げる「地域の北極星となる」会社を目指して、今後も新たな取り組みにチャレンジしていく。

OPEN FACTORY DATA

住所：群馬県桐生市新宿3-4-7

年間平均来場者数：約600人（イベント時）

開業：2021年

●問い合わせ先

(株)笠盛 工場見学に関するお問い合わせ

TEL 0277-44-3353 担当：野村

月～金 10時～16時（祝日、夏季休暇、年末年始を除く）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 櫻井 理

所在地：群馬県桐生市三吉町1-3-3

創業：1877年

事業内容：服地刺繍加工、刺繍アクセサリの製造販売

資本金：1,000万円

URL：http://www.kasamori.co.jp/



YAMAZAKI METAL FACTORY



CORE VALUE

「ものづくりの楽しさ」を伝え、
地域に愛される工場に！

FEATURES

女性の視点を生かした、精密板金加工の世界

同社は1967年から始まった「精密板金加工」を行う製造業。金属板金加工製品のことならデザイン提案から、試作～量産まで対応できる、社内一貫体制を強みとしている。

この強みを生かして生まれたのが「三代目板金屋」という自社ブランド。現代表が二代目であることから、「板金という仕事を次世代に繋いでいきたい」という願いを込めて、あえて三代目という名前をつけた。主力商品は板金技術を活かしたKANZASHI（かんざし）。それまで下請けの部品製造が主だった同社は、「自社製品を作りたい」という女性社員の声から、2015年にBtoCへと乗り出した。製造業には珍しくインハウスデザイナーを持ち、5名の女性チームでデザインや使い心地を研究。「女性の肌に触れるもの」「傷ひとつ許されない美観品」という意識の元、現場の職人が製品に仕立ていく。まさに二人三脚の取り組みである。現在では、繊細なデザインと使い心地、職人技術の高さが注目を集め、メディアにも広く取り上げられている。

2022年には自社商品を販売するファクトリーショップをオープン。KANZASHIに好きな文字をいれられる「名入れサービス」や、ここでしか買えない板金オリジナルグッズも展開している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）

<内閣府>

女性のチャレンジ大賞受賞（2020年）



地域未来牽引企業



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 山崎 かおり
所在地 : 静岡県静岡市清水区原134番地の2
創業 : 1967年
事業内容 : 精密板金加工
資本金 : 300万円
URL : <https://www.yamazaki-metal.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

地域に愛される工場へ

同社が本格的にオープンファクトリーとしての取り組みを始めたのは2022年。

本社を移転し、魅せる工場として新たな社屋を建設した。全面ガラス張りを取り入れ、見学通路や、SHOPスペースがあるなど、一般の見学者を意識した造りとなっている。

コーポレートカラーであるビビットピンクの見学通路を辿りながら、職人の仕事を間近で感じられるガイド付き見学ツアーは目玉の一つ。実際に職人の話を聞いたり、溶接面をつけて火花が散る様子を見たりするなど、参加者をワクワクさせる工夫が行われている。

また、金属でバングルやしおりを作ることができるワークショップも実施。本格的な金属加工体験を提供し、毎回、定員が埋まるほどの人気を博している。

静岡県は、製造業を営む事業所が集約されていることから「ものづくり県」として知られている。2023年11月には静岡県内で初めて行われた地域一体型オープンファクトリー「ファクハク（静岡工場博覧会）」の中心企業として、他製造業を牽引し、約25社と共にコラボレーションして大規模イベントを実施した。

「ものづくりの楽しさを伝えながら、地元の人に愛される会社を目指したい！」と代表の山崎氏は語る。様々な取り組みを行う同社は、地域を盛り上げる一企業として目が離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所：静岡県静岡市清水区原134-2

年間平均来場者数：約500人

開業：2022年

●問い合わせ先

株式会社山崎製作所内

住所：静岡県静岡市清水区原134-2

TEL：054-361-0610 FAX：054-361-0611

Mail：info@bankin-ya.jp



Industrial Study Tourism in 三重



CORE VALUE

日本のものづくりの精神と技を世界に魅せる！

FEATURES

魅力を伝える学びを世界に

当社は1949年に名古屋市瑞穂区に創業以来、切削・研削加工技術を用いて自動車産業に精密部品を提供をしてきた。「高品質と新技術で人を生かす経営」を推進し、自動車のエンジンやトランスミッション等と高精度な品質要求事項や原価改善を追求することで国内外との競争を高め、顧客より多数の表彰を受賞するなど信頼関係を構築してきた。

また、これら創業70年を超えるものづくりへの「こだわり精神」や「技術」を自社の資産として再認識し、2008年より「産業観光」として海外の経営者や管理者層向けに研修の場として提供していく、新たなサービスを開始。ここでは、当社多度工場等でのオープンファクトリーを通じ、経営指針や品質管理、方針管理、改善活動、人材育成など様々な「学び」を提供し、積極的且つ柔軟に顧客ニーズに対応している。

Award

< 経済産業省 >

元気なモノづくり中小企業300社（2006年）

おもてなし経営企業選（2014年）

グッドカンパニー大賞（2016年）

新・ダイバーシティ経営企業100選（2016年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2017年）

地域未来牽引企業選定（2017年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 加藤 丈典
所在地 : 愛知県名古屋市長区瑞穂区内浜町26番3号
創業 : 1949年6月
事業内容 : 精密切削研削加工技術を用いた自動車用構成部品の製造販売
資本金 : 1,000万円
URL : <https://avex-inc.co.jp>

INNOVATION & FUTURE

地域産業が輝きを地域に魅せる～シビックプライドの醸成～

当社は長らく成長を続けてきた自動車産業に守られていた。今後は電動化の進展が予測される中で、当社もその影響を大きく受けることが予測されている。そのために自社の価値や強みを活かした事業展開や市場創造は重要である。当事業も収益事業として継続するために、研究や顧客ニーズの解析を通じて開始より15年が経過した現在も常に改善を進めてサービスを提供し続けている。口コミとリピートが中心で、アフターコロナの現在では有料でありながら年間に60か国から5,000人ほどのお客様を受け入れている。B to Bの工場に従事する社員にとっても刺激的であり、お客様に挨拶や綺麗な環境を提供しようとB to Cの意識を持って働けるような風土が構築されてきているなどインナーブランディング（海外経営者が有料で見学に訪れることを誇りに感じる）としても有益であることが確認されている。

現在では、その取組みを地域に波及させ地域企業活性化や地域振興を目的に協議会を行政に働き掛け設立し（桑名市産業観光まちづくり協議会・三重県産業観光推進協議会）事務局として運営にも協力をしている。地域企業と連携した産業観光の推進により地域滞在時間が増加し、宿泊や飲食や観光などと地域消費の増加にも貢献している。今後は、これらの取組みを地域の未来を支える子ども達にも提供する事で地域産業の価値の再認識やシビックプライド醸成にも期待をしている。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 三重県桑名市多度町下野代字谷3503-30
年間平均来場者数 : 5,000人（95%が海外来訪者）
年間受入件数 : 250回（世界60か国から来訪）
開業 : 2008年

●問い合わせ先

エイベックス株式会社 多度工場
☎ 0594-49-3025 月～金 9:00-17:00
✉ global@avex-inc.co.jp



中村製作所オープンファクトリー



CORE VALUE

作る、見る、食べる、買うが出来る体験型施設

FEATURES

地域の伝統工芸品や食材などを体感する空間

三重県四日市市の伝統工芸品である萬古焼（ばんこやき）は、土鍋の国内シェア80%を超える地元の名産品であるが、全国的にはその存在や名称はまだまだ認知されていない。

株式会社中村製作所は、工作機械やロケット、ロボット等に使用される精密部品を高精度に加工する技術を持つ。その技術を活かして地域の伝統工芸品である萬古焼の土鍋と鋳物製の蓋を精密に削ることで、無水調理ができるハイブリッド土鍋『bestpot（ベストポット）』を2018年に開発・販売し、全国的な人気商品となった。

2023年6月からは、bestpotの製造現場を見学し、製造工程が体験出来る中村製作所オープンファクトリーと、bestpotで調理した土鍋ごはんなどが味わえる上に三重県内のお土産を購入できる四日市FACTORYカフェをオープンし、多くの方が訪れる人気スポットとなっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2019年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）

<公益財団法人日本デザイン振興会>

「samura-in（サムラ・イン）」（2015年）

「bestpot（ベストポット）」（2018年）



地域未来牽引企業



INNOVATION & FUTURE

四日の市のように地域を繋ぐハブとして地域を活性化

三重県四日市市は、東海道五十三次の43番目の宿場町として栄え、海と陸の交点でもあったため、交通と物流の拠点となって定期市が開催された。これが「四日市」の名前の由来と言われている。

その四日の市のように中村製作所オープンファクトリーが地域の活性化に役立つハブとなる拠点を目指して2023年6月にオープンした。

実際に製造現場の見学や製造を体験し、製造した土鍋で調理したごはんを食べる事ができる。萬古焼の「作る、見る、食べる」を通じた体験で魅力を発信し、口コミによる波及効果で萬古焼業界のPR役を担い、四日市市の伝統工芸品である萬古焼の認知度向上を目指す。

またカフェでは、地元三重県や四日市市の食材を使用し、お土産も販売することで地域の魅力も発信するハブとしての機能も併せ持つ。

中村製作所は1914年に漁網の編機のメーカーとして四日市の街中で創業したが、戦時中に四日市空襲で工場が焼失してしまった。その後1969年に現在の姿である部品加工業の株式会社中村製作所を設立し、現在は工作機械、ロケット、ロボットなど様々な産業の高精度部品を加工する技術を有している。その技術を活かし、地元四日市市の伝統工芸品である萬古焼を無水調理が出来るハイブリッド土鍋に進化することに成功した。

このように、地域活性化の取り組みを、身近で見えて体験することが出来る施設である。

OPEN FACTORY DATA

住所：三重県四日市市下さざらい町4-15

年間平均来場者数：約1.5万人

開業：2023年6月

●問い合わせ先

株式会社中村製作所 下さざらい工場

TEL 059-364-9311



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 山添 卓也

所在地：三重県四日市市広永町1245

創業：1914年

事業内容：金属製品加工 萬古焼製造

資本金：2,000万円

URL：<https://www.nakamuraisaisakusyo.co.jp/index.php>

福井県永平寺町

石田屋二左衛門株式会社
株式会社石田屋

ESHIKOTO



CORE VALUE

自然と調和し、多様な人々が響き合う価値創造空間

FEATURES

伝統を守りながら日本酒の魅力を発信し続ける蔵元

黒龍酒造株式会社は、1804年(文化元年)に創業した日本酒の蔵元。「自然と人との調和を目指し、豊かな生活文化を創造する」を企業理念に掲げ、福井県を代表する河川である九頭竜川の伏流水を用いて、伝統文化である日本酒造りを守り続けている。

日本酒造りという伝統的な産業を生業とする一方、同社は日本酒の新しい魅力を伝える提案を多く行ってきた。中でも、大吟醸酒が市販化されていなかった1975年に発売された「黒龍 大吟醸 龍」は大吟醸酒の先駆けとなり、発売当初は「日本一高価な日本酒」として大きな注目を浴びた。

また、黒龍酒造株式会社を擁する石田屋二左衛門株式会社は2020年に複合施設「ESHIKOTO」をオープン。日本酒の魅力を発信するとともに永平寺町の自然を感じながら、越前草苺や、かつて県内で採石されていた笏谷石など、福井県や北陸の文化に触れることができる場にもなっており、多くの人を惹きつけている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2017年)

<全米日本酒飲評会(米)>

2022年度全米日本酒飲評会 金賞

<(一社)日本自動認識システム協会 (JAISA) >

第23回自動認識システム大賞 優秀賞 (2021年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 水野 直人

所在地 : 福井県吉田郡永平寺町松岡春日1-38

創業 : 1804年

事業内容 : 日本酒「無二」「黒龍」「九頭龍」の製造、販売

資本金 : 1,000万円

URL : <https://www.kokuryu.co.jp/>

※情報は黒龍酒造株式会社のものになります。

INNOVATION & FUTURE

自然との共存の中で人が集まり、生まれる刺激

今回の施設建設のきっかけになったのは遡ること30年前。代表取締役の水野直人がフランスのワイナリーを訪れ、集まった人々がお酒や食事だけでなく、その土地の風土を楽しんでいるところを目にしたことだった。自然の中で人々が集まり、互いに刺激を与え合う場を作りたいという想いが形となったものが、現在の「ESHIKOTO」である。「ESHIKOTO」という名称に込められた意味は、「良し(えし)こと」であり、逆から読むと「とこしえ=永」となること。また「永」の字が「永平寺」の寺名にも含まれていることから名付けられた。施設のシンボルマークも永遠を表すメビウスの輪からインスパイアされたものである。

「ESHIKOTO」は黒龍酒造の酒造りを支える九頭竜川を臨む土地に建設されており、四季折々に表情の異なる美しい風景を楽しむことができる。建物も自然に調和するよう設計・デザインされており、シェフやアーティスト、デザイナーなど、多様な人々が集まるクリエイティブな場となっている。また、同施設には、訪れた人が自然の中で心身共にリラックスし、リスタートする場になってほしいという想いも込められており、今後は隣接する土地にオーベルジュがオープンする予定で、さらに今後は酒文化を身近に体験できる空間の設置も検討しているとのこと。

「ESHIKOTO」を訪問し、周囲の自然やここに集まる人々との交わりの中で得られた豊かな経験は、新しい価値を創造する呼び水になることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 福井県吉田郡永平寺町下浄法寺第12-17

年間平均来場者数 : 約4万人 (※来場は20歳以上に限定)

開業 : 2022年

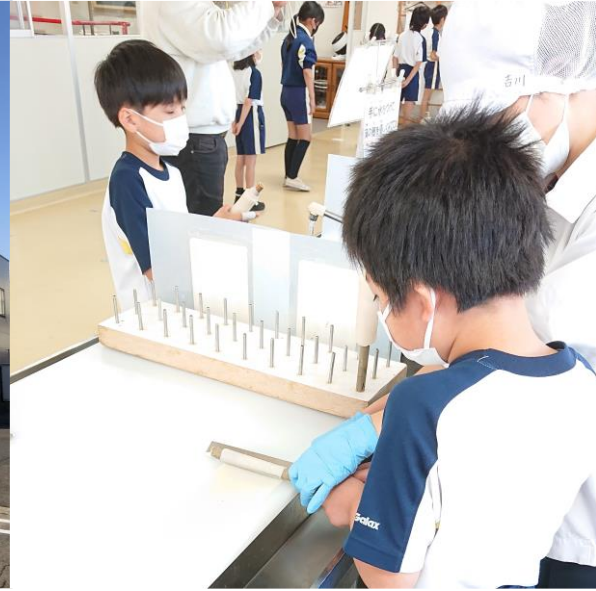
●問い合わせ先

株式会社石田屋

0776-63-1030



かまぼこ道場



CORE VALUE

かまぼこ作りを通して学ぶ地域産業と食文化

FEATURES

鮮度へのこだわりと先進的な挑戦の数々

安田蒲鉾株式会社は、かまぼこ発祥の地とも言われる敦賀で1807年(文化四年)に創業したかまぼこメーカー。現在は本社と工場を福井市に移転し、かまぼこやちくわ、揚げ物など、様々な魚肉練り製品を製造・販売している。同社では、新鮮なかまぼこを提供するために早朝から工場を稼働させ、出来上がった製品は当日中に出荷するなど、鮮度にこだわった製造体制を敷いている。

チャレンジ精神旺盛な取り組みを続けていることも同社の特徴で、戦時中の海外への派遣者のために、どこにいてもふるさとの味、日本の味を感じてもらえるよう、缶詰のかまぼこを考案した。また、かまぼこ業界では初めて、IH式のフライヤーを導入。従来のガス式と比べて細かい温度管理ができるようになり、品質の向上に繋がっただけでなく、作業場内の気温上昇が緩和されたことによる作業環境の改善や、油が劣化しにくくなり、交換回数が減少したことによる環境負荷の低減を実現しており、時代に合わせた積極的な挑戦が同社の成長を支えている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2018年)

<日本かまぼこ協会>

第73回全国蒲鉾品評会農林水産大臣賞 (2022年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 安田 誠太郎
所在地 : 福井県福井市高柳1-2512
創業 : 1807年
事業内容 : 魚肉製品の製造・販売
資本金 : 2,000万円
URL : <https://yasuda-kamaboko.com/>

INNOVATION & FUTURE

小学生の食育推進にも寄与するかまぼこ作り体験

同社の「かまぼこ道場」は平成8年に設置された、工場見学とかまぼこ作りが体験できる施設である。工場の見学は以前から実施していたが、6代目社長の「多くの方に自分で作ってきたのかまぼこを食べてもらいたい。かまぼこができる様子を肌で感じてもらいたい」との想いから、かまぼこ作り体験を開始。開始当初は、商品の製造に集中したいと考える社員からの反対の声もあったが、粘り強く取り組みを続けるうちに手伝ってくれる社員も増えていき、現在は社員が積極的に体験のサポートに携わるようになった。工場稼働日の午前中には、ガラス越しに製造工程の一部を見学することもできる。

また、同社では福井市を中心とした小学校の課外学習の一環としても、工場見学を受け入れている。小学校の工場見学受け入れは35年以上続いており、福井市内の小学生が使用する副読本に同社の工場が取り上げられているなど、地域産業の啓発、食育の推進に大きな役割を果たしている。代表取締役社長の安田氏は、「体験した小学生から、かまぼこがおいしかったと言ってもらえることが社員のやりがいにつながっている。これからも地元の食文化に触れる機会を作るとともに、彼らが大人になっても愛される商品、会社であり続けたい」と話す。

地域に密着した取り組みを通して新しい価値の創造を続ける同社のこれからの躍進に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 福井県福井市高柳1-2512
年間平均来場者数 : 約6万人
開業 : 1996年

●問い合わせ先

安田蒲鉾株式会社 かまぼこ道場
0776-53-2252



福井県越前市

株式会社龍泉刃物

龍泉刃物ファクトリー&ストア



CORE VALUE

世代を超えて受け継がれる技と想い

FEATURES

刃物だけで無く「地域」を体感する空間

同社製品の特徴である「龍泉輪」（刃物の地肌に現れる美しい模様）は、硬質材と軟質材を交互に幾層にも積み重ねた刃物鋼を鍛造し、表面を平らに磨きあげる越前打刃物職人の特殊な技から生まれるもので、同社の職人に受け継がれる独自のもの。多くのグッドデザイン賞の受賞をはじめ、全国伝統的工芸品公募展で経済産業省製造産業局長賞や近畿経済産業局の関西ものづくり新撰への選定など、多方面から評価を集めている。

また、併設するストアの内装は福井県丹南地区の伝統産業である越前和紙や越前草簞を取り入れている。工場の見学での体感を通した打刃物の魅力はもちろん、刃物以外の福井の魅力も伝え、一人でも多くのお客さまに、地域の魅力を体感いただく「場」となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2016年）



<福井県>

福井ふるさと企業表彰 最優秀賞（2016年）

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 増谷 浩司
所在地 : 〒915-0873 福井県越前市池ノ上町49-1-5
設立 : 1989年
事業内容 : 包丁各種製造販売
資本金 : 500万円
URL : <https://ryusen-hamono.com/>

INNOVATION & FUTURE

世界に羽ばたく製品を活かし、地域と共に躍動する

同社が立地する越前・鯖江エリアでは、地域一体型オープンファクトリーとして国内でも有名な「RENEW」と、多くの企業・人々が一挙に集まり交流する「千年未来工芸祭」が展開されており、同社も各取組の一員として参加している。

こうした取組を通して、同社の刃物と近隣の企業が「柄」を作ってコラボレーションする事例が生まれたり、認知が高まったことで外部の有名メーカーとのコラボレーションが生まれたり、「発信」が「伝播」し、イノベーションの創出を体現する「地域のリーディングカンパニー」の一社と言える。

同社は産地内でいち早くステンレス鋼の製品化を進め、一般家庭用包丁の分野に着手、生産規模の拡大を図ってきた。時には壁にぶつかり、大量生産の技術を保有している他産地との価格競争の波にさらされるなど、多くの苦難を経て、試行錯誤を重ね、現在の姿である“付加価値の高い製品”の生産・開発へと変化している。そうした商品の代表格が『ボキューズ・ドール国際料理コンクール』を通して有名となった、購入まで数年待ちも珍しくない「ステークナイフ-Steak Knife ASYMMETRY SK01-」である。

このように世界の料理人もが認める同社製品を体感できるファクトリー&ショップを通じて生まれる今後の新たな出会いやイノベーションに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：福井県越前市池ノ上町49-1-5

年間平均来場者数：約4,500人

開業：2019年4月

●問い合わせ先

・本社：0778-23-3552

・RYUSEN FACTORY & STORE：0778-43-6020



滋賀県近江八幡市

株式会社たねや 株式会社クラブハリエ

バームファクトリー (ラ コリーナ近江八幡)



CORE VALUE

自然を愛し、自然に学び、
人々が集う繋がり場

FEATURES

生地づくりから包装まで、没入感のある見学ルート

バームファクトリーは2023年1月、たねや・クラブハリエのフラッグシップ店「ラ コリーナ近江八幡」の敷地内奥に、同社史上最大規模のバームクーヘンの店舗としてオープンした。ガラス張りの見学通路では、同社が長年「近江八幡の味」として守り続けてきたバームクーヘンの製造工程を生地づくりから包装まで見学可能。予約制のガイドツアーでは、製造工程のこだわりや同社が大切にしている「自然・いのちへの想い」を分かりやすく学ぶことができる。

見学ルートだけでなく、1階レジカウンターの頭上にバームクーヘンの焼成で使う芯棒を並べるなど、工場に入ったような感覚を味わえる工夫を随所に凝らしている。2階にはカフェも併設。大きな窓から近江八幡の自然と製造風景を感じながら、「焼きたて」のバームクーヘンminiを楽しめる。

Award

< 経済産業省 >

地域未来牽引企業選定 (2017年)



地域未来牽引企業

がんばる中小企業・小規模事業者300社 (2015年)

INNOVATION & FUTURE

お菓子を通じて 自然と人のいとなみを次代へ受け継いでいく

伝統的なお菓子だけでなく、和菓子×オリーブオイルなど斬新なアイディアで常に革新的なお菓子づくりに挑戦している同社が大切にしているのは「歴史に学び、自然に学ぶ」ことを通じ、新たな変革を生み出す姿勢だ。2015年にオープンしたラ コリーナ近江八幡にもその精神が息づく。「これからの人と自然、共に生きる「いのち」の在り方を見つめ、自然を愛し、自然に学び、人々が集う繋がり場」をコンセプトに、八幡山につながる森づくりを目指した植樹活動や、従業員の手で育てる田んぼや山野草、栗木のあたたかみを感じられる店舗設計、自然の大切さを来訪者に伝えるラ コリーナツアーの開催など自然のいとなみを楽しめるのが魅力だ。

バームファクトリーの開業は、顧客への新たな体験の提供はもちろん、職人の手に頼るべき工程と機械化可能な工程の精査や、商品購入に至るまでの顧客の顔が見えることによる職人のモチベーションアップにも繋がっている。

昨今の気候変動やパンデミックは原材料調達などの観点で同社のなりわいに直結する課題。「我々が身近なお菓子を通して発信するメッセージやラ コリーナでの体験が、お客さんの自然に対する意識、行動を変えるきっかけに少しでもなれば」と経営本部の小玉氏は語る。お菓子づくりを通じ、脈々と受け継がれてきた近江商人の姿勢を体現しつつ、人と自然が共生する社会システムの、世界に向けた発信を目指す同社の今後の更なるチャレンジに、期待が高まる。

OPEN FACTORY DATA

住所：近江八幡市北之庄町615-1

年間平均来場者数：321万人 (※ラ コリーナ近江八幡 / 2022年)

開店：2023年1月

●問い合わせ先

株式会社たねや ラ コリーナ近江八幡
TEL: 0748-33-6666



京都府京都市

株式会社伊と幸



絹の白生地資料館 伊と幸ギャラリー



CORE VALUE

1本の繭糸から伝える日本の絹文化

FEATURES

国産絹を守り、繋ぐ日本の文化

同社は1931年に創業した和装用「白生地」を製造する企業。「白生地」とは染色を行う前の絹織物で、織り方に変化をつけることで、単に白い生地ではない、3,000柄以上の「白生地」を生み出してきた。

着物は日本の伝統文化だが、晴れ着のイメージが強く、敷居が高いと思われるがちだ。そこで同社は、伝統文化である着物を今後に継承していくために着物や絹が身近なものになるように取組を行っており、例えば、扇面が透ける絹織物の扇子などの絹製品や、洗濯袋に入れば洗濯機でも洗えるニット用のシルク糸を開発するなど、現代ニーズに合わせた開発を行っている。

また、絹産業の基盤となる養蚕農家を守るための活動も行っている。近年は低価格な生糸の輸入が増え、国内の養蚕農家が減少したことで、生糸の大半を輸入に頼っている。更なる農家の減少を食い止めるため、日本国内の養蚕農家と契約し、国産の繭生産の安定供給を計ると同時に、品質にこだわった生地づくりを続けた結果、皇室御用達の白生地として認定を受けるなど、各所で高い評価を受けている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2020年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）

<京都府>

京都中小企業優良企業表彰（2021年）



INNOVATION & FUTURE

新しい絹の可能性を世界へ発信する

同社が提供する【絹の白生地資料館 伊と幸ギャラリー】は白生地を見るだけではわからない、素材や製作過程に込められたストーリーを伝えるため設立された。ここでは“お客様”が生み出す生糸に関するストーリーを聞いたり、製織方法ごとに変わる生地や柄の違いを目で見て触れる体験ができる。

また、同施設では、ガラスの間に絹織物を挟んだインテリア「絹ガラス」に出会うことができる。この「絹ガラス」は、同社の技術である身を装う着物だけでなく、空間を装う絹織物の新たな可能性として期待されており、これまで培った感性や絹の伝統美を、空間にも転用。光が透過することで、やわらかく、そして優雅な空間を演出する。

さらに同社は、絹ガラスに使われる生地に、思い出の着物を使用することも提案する。これは、長年寄り添った思い出の着物を、身近に置ける家具へとアップサイクルし、次の世代に繋げる取組としても注目される。

こうした取組を初めとして、「絹織物が日本の伝統文化である」と海外に伝える事にも力を入れており、京都大学等との連携によってニューヨークショーへの生地提供や、訪日外国人が楽しめるワークショップ開催など、絹織物の良さを積極的に発信している。

「今後も絹織物の更なる可能性を模索して絹産業を拡大していきたい。この取組が、これからの日本の伝統産業を守ることや日本の養蚕農家から絹産業を守ることに繋がるのだから」と北川氏は語る。これからも絹織物業界を牽引していく同社から目が離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府京都市中京区御池通室町東入 電池町448-2

開業：2011年3月

●問い合わせ先
株式会社伊と幸
TEL：075-211-2361



【企業HP】

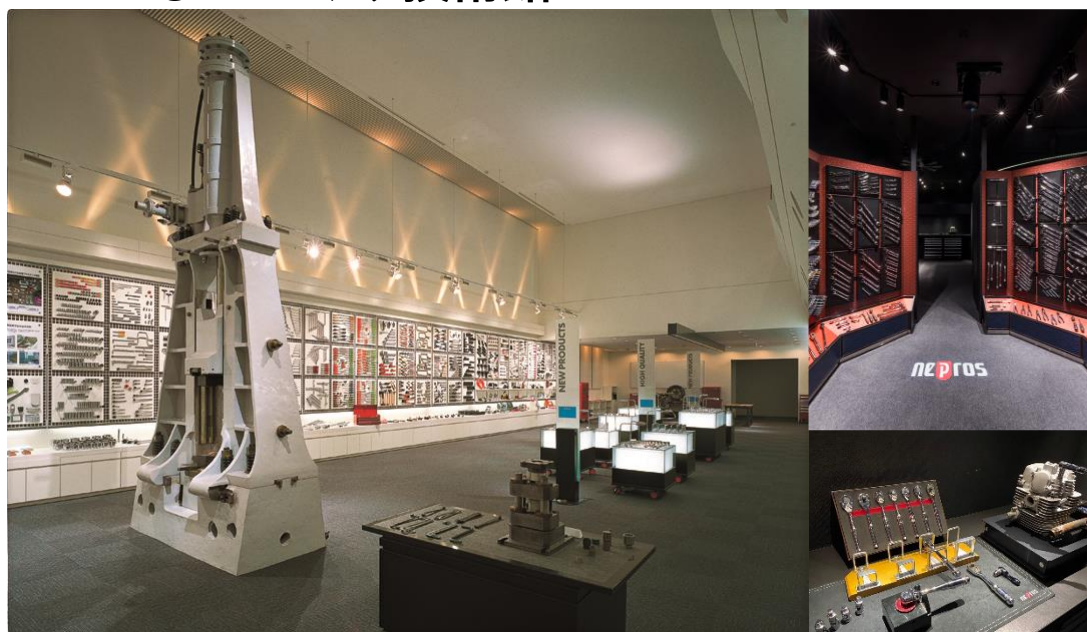


【VR見学】

- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 北川 幸
所在地：京都府京都市中京区御池通室町東入 電池町448-2
創業：1931年 設立1950年
事業内容：和装用白生地製造卸・インテリア内装資材開発販売
資本金：9,900万円
URL：<https://www.kimono-itoko.co.jp/>

KTCものづくり技術館



CORE VALUE

工具への想いを共有する空間

FEATURES

工具で安全を創り出し社会に貢献する

1950年に自動車用工具の製作から始まった総合ハンドツールメーカー。「安全、快適、能率・効率を社会に、人に提供する」を使命とする同社は、工具による作業工程の革新を図るべく様々な工具を製造しており、それらの工具は自動車の整備現場のみならず、建設や医療など、様々な現場で活躍している。

中でも、同社の理念が結実したのが、ボルトの締め具合（トルク）を見える化・数値化し記録・通信システムを内蔵したデジタルトルクツール「デジラチェ【メモルク】」だ。「デジラチェ【メモルク】」は、トルクを即座にデータ化することで記録作業の負担を軽減し、整備現場の「快適さ」「能率・効率」を向上させるだけでなく、工程の品質を保証してユーザーの「安全」を守るために大きく貢献している。

また、デジタルトルクシステムは、自動車や電車などの交通インフラだけでなく、歯科医療機器にも使われており、私たちの生活を支えてくれる縁の下で力持ちだ。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2017年）

<（公財）日本デザイン振興会>

関西ものづくり新撰（2021年）

<iF インターナショナル・フォーラム・デザイン（独）>

iFデザイン賞（2017年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 田中 滋
所在地 : 京都府久世郡久御山町佐山新開地128番地
創業 : 1950年
事業内容 : 事業用工具および関連機器の製造・販売
資本金 : 10億3,208万円
URL : <https://ktc.jp/>

INNOVATION & FUTURE

「知ってもらおう」から「コミュニケーション」へ

工具に込めた想いを伝え、ユーザーのニーズを聴く情報交換の場にしたいとの考えで設置された「KTCものづくり技術館」。計画時には、双方での意見交換ができる雰囲気を作りたいと多くの社員がプロジェクトに参加し、技術館の細部までアイデアを持ち寄ったという。

見学では、壁一面に展示された3,000点の工具や最新のデジタル工具に触れられるコーナー、適切なトルクでボルトを締めることの大切さを体感できるワークショップなど、ものづくりの楽しさに触れあえる空間になっている。その中でも、同社のものづくりへのこだわりを感じられるコーナーが「ネプロスミュージアム」である。同社が考える理想の工具を具現化した「ネプロス」を全身で感じる（感性）ライブ空間が来場者を虜にする。また、敷地内にある製造工場では、鋼材の切断から鍍金（めっき）工程までの全製造工程が見学できる。実際の製造時の音や熱量は、ものづくりに真摯に向き合う職人の情熱を伝えてくれる。

同社が、「使いやすい」の追求に挑戦するために、一般の方はもちろんのこと特にプロユーザーには、ぜひ「KTCものづくり技術館」へ訪問して熱い工具への想いを共有していただきたい。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府久世郡久御山町佐山新開地128番地

年間平均来場者数：約6,000人

開業：2003年

●問い合わせ先

KTCものづくり技術館

TEL：0774-46-3959



Dream Factory



CORE VALUE

社会と共生するイノベーションの苗床 “Dream Factory”

FEATURES

高速試作で実現するものづくりの革新

同社は光造形や真空注型による高速試作を得意とし、「第5回ものづくり日本大賞内閣総理大臣賞」を受賞した心臓や臓器の内部構造が手に取って確認できる超精密トレーニング用3Dモデルでも有名な京都のものづくり企業。Design & Medical / 脱量産 / 感性のものづくりを実現すべく「創造的な仕事をするために必要な、風（情報）が通るアソビのある開発空間」を大切にしており、2015年には「Dream Factory」を設立した。

また同社は京都でも挑戦意欲の強い企業が集まる「一般社団法人京都試作ネット」にも所属。同社社長も第三代表理事として「試作に特化したソリューション提供サービス」事業を牽引し、不確実性が高まるVUCA時代における高付加価値なものづくりの在り方を実現してきた。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2018年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2020年）

第5回ものづくり日本大賞 内閣総理大臣賞（2013年）

<京都ブランド推進連絡協議会>

京都創造者賞（2020）



地域未来牽引企業



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 竹田 正俊
所在地 : 京都市伏見区南寝小屋町57番地
創業 : 2000年
事業内容 : 開発試作品製作、プロダクトデザイン、医療系ものづくり
資本金 : 1,000万円
URL : <https://www.xeffect.com/>

INNOVATION & FUTURE

社会と共生するイノベーション施設

同社の3Dプリンターを使った製造現場やデザイン部門、臓器シュミレーター開発の様子を一貫して間近で見ることができる施設「Dream Factory」。

デザインから生産までを一貫して行う事で実現している世界最速の同社技術見学も魅力的であるが、社長自身による情熱的な会社紹介も人気のコンテンツであり、これまでに約7,000名を超える見学者が同社を訪れている。

また、当施設はアソビのある開発空間をテーマに造り上げられたオフィスであり、入り口を入った大きな吹き抜けに設置された銀色に光る大きなすべり台は、見学者も階段代わりに使用できる。これは、創造的な仕事をするために情報という風が通る空間を作りたいという代表取締役の想いであり、社員による要望によって設置された。さらに開放的な気分を出すためにオフィスはガラスで仕切られており、デザイン、製造の現場を一堂に見ることができる。

会社見学は有料であるが、国内外から多くの見学者が訪れている。また、参加費の一部を全国心臓病の子どもを守る会に寄付しており、自社が得られるブランディング効果だけでなく、会社外にも多くの価値を還元するといったまさに地域社会と共生したオープンファクトリーを体現している。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都市伏見区南寝小屋町57番地

年間平均来場者数：約2,000人

開業：2015年

●問い合わせ先

株式会社クロスエフェクト 総務グループ
TEL：075-622-2600
Mail：general@xeffect.com



ZIP SQUARE



CORE VALUE

「100年後も元気な丹後地域」実現へのフロントランナー

FEATURES

人材の育成と地域との交流に注力する鋳物工場

同社は、1830（天保元年）年に京都府与謝野町にて創業した、鋳鉄製の鋳物製品を製造する企業。創業当初は鍋や釜など生活用品を製造していたが、現在はポンプ用部品など産業機械の部品を中心に製造している。

社として「成幸」＝「成長が幸せとなる人づくり」を掲げ、社員が社会の要となる人材に成長するよう、育成に注力。中でもユニークなのが昇給プレゼン制度で、社員が自分の希望昇給額を役員にプレゼンする制度だ。昇給希望を伝えるためには自らの業務におけるアピールポイントを考え、実行する必要がある、社員1人1人が成長するきっかけとなっている。

また、手作りの給食や、社内でチームを組んで地域の三輪車レースに参加するなど、社員の健康やコミュニケーションを重視した取り組みも実施。こうした取組を通して、会社の成長における「地域との繋がり」の重要性に気づいたことから、社員給食を地域に開放する「ZIP CAFÉ」をオープン。そして、今回の交流の場として「ZIP SQUARE」の取り組みに繋がっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2022年）

健康経営優良法人（2023年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 塩野 浩士
所在地 : 京都府与謝郡与謝野町字金屋1917-1
創業 : 1830年
事業内容 : 普通鋳鉄、ダクタイル鋳鉄製鋳物の作成、金属機械加工
資本金 : 1,000万円
URL : <https://shiono-cast.com/>

INNOVATION & FUTURE

地域活性化に向けた期待が高まる新施設「ZIP SQUARE」

与謝野町を含む丹後地域では、若者の流出が顕著である。同社代表取締役の塩野氏はその原因として、同地域には魅力的な仕事・働きたい企業がないと思われていることを挙げる。新施設設立のきっかけとなったのは、そのような現状を打破し、鋳物の魅力・ものづくりの面白さを知ってもらう場を設けたいとの想いだった。また、「『丹後には何も無い』という思い込みの壁を突破し、魅力ある企業が現れるとそれに続く企業も現れる。地域に魅力のある企業が多いと人が集まり、活気ある地域に変わること、100年後も元気な丹後地域に繋がっていく」という狙いが新施設「ZIP SQUARE」設立に込められている。「ZIP」は「元気のある」、「SQUARE」は「人が集まる場所」という意味があり、施設設立に込めた想いにぴったりの名称だ。

「ZIP SQUARE」は、金属加工の様子が見学出来るFACTORY、試作品を作成するほか見学者向けの鋳物体験の場となる予定のLABO、見学者以外の一般客も利用可能なCAFEで構成されている。CAFEは2023年に先行オープンし、企業と地域を繋ぐ場として多くの利用者が訪れており、2023年からはFACTORYとLABOでも徐々に見学者を受け入れ始めている。

工場の見学を始めたことで、社員にとっては「見学者が訪れる企業に勤めている」という誇りに繋がり、雇用面では多くの入社希望が寄せられ、採用に繋がるなどの変化が起きているという。様々な取り組みを行う同社は、先陣を切って地域を盛り上げる存在として、多くの人の耳目を集めている。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府与謝郡与謝野町明石2396-1

開業：2023年6月

●問い合わせ先

株式会社シオノ 鋳工

0772-42-6288



京都市京都市

大東寝具工業株式会社

ねむりの蔵 京都伏見本店



since 1925 Kyoto



CORE VALUE

1人1人に寄り添う体験型ショールーム

FEATURES

挑戦を続け、時代を先取る寝具メーカー

「ねむりとくつろぎで、健康に。」をスローガンに、寝具・寝装品事業や眠りの支援事業、住宅事業などを手がける企業。1925年(大正14年)に現在の京都市下京区壬生で、布団の加工業として創業した。その後、京都市伏見区に移転。1992年には新社屋が竣工したタイミングで小売店舗を新設し、2001年にはインターネット通販事業を始めるなど、常に挑戦を続けている。

また、コロナの脅威が大きくなっていった2020年2月、ガーゼ製品を作成した時に出る端切れを利用したマスクあて布を発売。マスク不足が全国的な問題になっていた状況で大きな話題になった。代表取締役社長の大東氏は、「マスクあて布の開発を通して、とりあえず形にしてみるものの大切さを実感した。これからも時代に即した・時代を先取りする存在になりたい」と話す。

Award

< 経済産業省 >

地域未来牽引企業選定 (2017年)

事業継続力強化計画認定企業 (2021年)

次代を担う繊維産業企業100選 (2023年)

< (公財) 京都高度技術研究所 >

オスカー認定企業 (2007年)



INNOVATION & FUTURE

1人1人に合わせたねむりとくつろぎのサポート

眠りの体験型スペース「ねむりの蔵 京都伏見本店」がオープンしたのは2014年。若い人を雇用し、対面で寝具を販売する場を設けたいとの考えからだった。

同社の社員は全員「睡眠健康指導士」の資格を取得しており、眠りに関する様々な悩みを相談した上で、提案してもらった寝具を試してみることができる。店内にはカフェスペースも設けられており、リラックスした時間を過ごすことができる。さらに、店内奥は工場スペースになっており、職人が手縫いで寝具を作成する現場を見学することができる。丁寧に縫製された寝具は国内の有名旅館やホテルにも導入されており、同社の寝具を気に入った宿泊客から問い合わせが入ることもあるという。また、国際展示会へも多くの出展歴がある。

睡眠に関する事業で難しいのは、睡眠には個人差があり、万人にフィットする商品はないということだ。そこで、1人1人に寄り添い、それぞれに最適な提案ができる同社の強みが生きてくる。今後は、季節や年齢の変化に合わせ、さらに顧客に寄り添ったサポートを展開していく考えだ。また、カメラで体型の情報を取り込み、AIが体型に合わせた商品を紹介するサービスも始まっている。「ねむりの蔵」はまさに、「ねむりとくつろぎで、健康に。」というスローガンを体験できるショールームとなっている。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都市伏見区横大路下三栖山殿66番地2

年間平均来場者数：約1,000人

開業：2014年

●問い合わせ先

大東寝具工業株式会社

0120-557-017



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 大東 利幸

所在地：京都市伏見区横大路下三栖山殿66番地2

創業：1925年

事業内容：寝具・寝装品の製作、ねむりの支援事業、住宅・リフォーム・
建築事業

資本金：1,000万円

URL：https://www.daitoushingu.com/

けいはんなサウ斯拉ボ 管路防災研究所



CORE VALUE

管路防災のイノベーション拠点に！

FEATURES

国内初の管路に特化した研究施設

同社は、伸縮管の製造販売や各種プラント設備のプラントシステムを手掛ける企業である。特にFEM解析※や、成形、実証のための機械をすべて自社で保有している点が同社の大きな強みとなっている。この体制により開発段階から施工までを一貫して行うことができ、より安全で高品質な製品を提供することが可能。中でも注目すべきは同社の代表的な製品である『MCジョイント』だ。蛇腹状になった水道管のパーツで、蛇腹の凹凸に高低差が設けられていることにより、従来より大きな曲げにも対応できる仕組みである。独自のFEM技術と実物評価を組み合わせたデジタルツイン技術を用いて開発され、この革新性が評価されてモノづくり部品大賞の日本力賞を受賞するなど、業界内での存在感を高めている。

※複雑な形状や材質の物体や構造物の解析を行うために用いられる解析手法の一つ

Award

＜経済産業省＞

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2023年）

＜一般社団法人 大阪府経営合理化協会＞

第7回 学生に知ってほしい働きがいのある企業賞

＜一般財団法人素材センター＞

素形材産業技術表彰経済産業大臣賞



INNOVATION & FUTURE

共同開発の強化で水道業界の未来を切り開く

同社は研究開発と生産を一体的に行う体制を整え、大学との共同研究を積極的に進めている。その成果として、2022年には国内初の管路防災技術に特化した「管路防災研究所」を設立。他の企業にはなかなか見られない耐震試験用の大型試験装置を備えており、この先進的な設備を活用しながら管路防災に関する研究や技術開発を行うとともに、新しいアイデアの創出を目指して、研究所施設や工場の視察説明会を随時開催している。また、研究所は研究者や技術者が集う交流・共創の場としても機能しており、イノベーション創出を狙った「共創空間」の提供も行っている。加えて同研究所をオープンラボ拠点として外部に公開していることで、多くの水道業界の専門家が集まり産官学の共同研究や製品開発が行われているなど、新たな技術や製品を生み出すための重要な拠点となっている。

同社はまた、水道業界が直面している危機的状況を一般の方々に知ってもらうため、大手コンサルタントと協力し、未来の水道パイプラインを描くプロジェクトを進めている。この取り組みは、業界の課題を解決するための新たなビジョンを提供し、持続可能な水道インフラの構築に寄与することを目指している。

ライフラインの強靱化を先導する同社の活動は、地域社会や産業界にとって非常に重要であり、単なる技術革新にとどまらず、地域の未来を見据えた持続可能な発展に向けた大きな一歩となることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府相楽郡精華町光台3丁目2番18

年間平均来場者数：約200～300人

開業：2022年

●問い合わせ先

日本ニューロン株式会社
TEL：0774-95-3900



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 岩本 泰一
所在地：京都府相楽郡精華町光台3丁目2番18
創業：1973年
事業内容：製造業、製造業（金属製品製造業）
資本金：3,000万円
URL：<https://www.neuron.ne.jp/>



京都府京丹後市

ヒロセ工業株式会社

HIROSE
INDUSTRY

EN LABO



CORE VALUE

業界を超えたご縁で丹後地域を元気に

FEATURES

機械加工の究極を目指す金属切削のプロ集団

京都府北部の丹後地域には、機械金属業者が集積している。その中で、リニア駆動5軸加工機による総削りを得意とし、1個の試作から量産まで、また、様々な材質の産業装置部品・試作部品・樹脂成形金型部品の加工体制を強みにひとときを輝きを放つのが同社だ。

新設した第3工場の床や壁は全面白一色に統一。その中で最新鋭の機器を操り難切削に挑むプログラマー兼オペレーター。設備や環境にこだわり抜いた上で、新たな製品開発に果敢に挑む社風は、まさにプロ集団と呼ぶにふさわしく、近年では、BtoC製品においても、繊細かつ洗礼された逸品（匠チェス、遺灰入れカード型ケース、純チタン金属印章など）を生み出している。こういった数多くの取組の積み重ねが、国内トップメーカーとの取引に繋がっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2023年）

<京都府>

京都中小企業優良企業表彰（2008年）

<公益財団法人 京都産業21>

京都中小企業技術対象 優秀技術賞（2016年）

<一般社団法人 ソーシャル企業認証機構>

ソーシャル企業認証（S認証）（2024年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 廣瀬 正貴
所在地 : 京都府京丹後市大宮町善王寺743番地
創業 : 1968年
事業内容 : 金属精密部品加工(切削)、金型部品加工
資本金 : 4,000万円
URL : <https://hirose-kogyo.com/>

INNOVATION & FUTURE

人やモノ、技術、想いをつなげる拠点に

「世の中全てがご縁でまわっていると思います」と代表の廣瀬氏は語る。この言葉の背景には、オリジナル商品の開発に行き詰まっていた際、一つの「ご縁」から新たな着想を得て、製品開発が一気に進んだ経験があった。この「ご縁」により、「異業種の人・企業・モノ」が繋がることが、次世代の丹後のものづくりにも繋がる」と意を強くし、設立した開発展示棟が、多様な縁を紡ぎ、新たな価値を創出・発信する拠点「EN LABO(縁ラボ)」だ。

昔から丹後ちりめんの産地として栄えたこの地は、業種こそ変遷はあるものの、現在も高い技術力を持った多様な企業が多く存在する。EN LABOは、丹後地域のこうした企業や団体がもつ技術や強み、さらには価値観や文化、慣習までも紡いでいく可能性を秘めた共創空間として耳目を集めている。

また、共創成果を来訪者に見てもらう為の展示ブースを同施設内に設け、新たなものづくりにチャレンジする機運の醸成にも一役買っている。

「まちが産業を発展させ、産業がまちを発展させてきたという思いの中で、丹後地域のポテンシャルを最大限発揮するには、金属加工業、織物、農水産物、観光など多様な業種・企業が持つ魅力を掛け合わせることが鍵になる」（廣瀬氏）

この場所（EN LABO）で紡がれたご縁が国内外へ発信され、この地（丹後）がより盛り上がることを期待する。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府京丹後市大宮町善王寺743番地

年間平均来場者数：約600人

開業：2023年3月

●問い合わせ先
ヒロセ工業株式会社
0772-64-3594



京都西陣ふくおか



CORE VALUE

伝統工芸の技法を活かし、現代/未来に魅力を織りなす

FEATURES

西陣織の伝統を繋ぐ人材を探究

製造における工程が多く、分業制を敷くことが多い西陣織の業界において、デザイン、糸染めから製織まで一貫した織物製作が可能な有限会社フクオカ機業。

伝統工芸である西陣織を後世に残すため伝統と技術の進化を追求し続けている代表の福岡氏は、西陣織の伝統工芸士に認定されており、西陣織の魅力だけでなく後継者育成に尽力している。同社は、業界未経験の若者を積極的に採用することで京都府への移住促進にも貢献しており、工房見学に訪れた人々に対する工程の説明を任せることで職人育成の一環として活用している。

「昔ながらのもののづくりを伝えていくためにも、若い人のもののづくりを応援してほしい」と福岡氏は語る。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2018年）

地域未来牽引企業選定（2018年）

<公益財団法人 京都産業21>

京都中小企業技術対象 優秀技術賞（2022年）

<公益社団法人 関西ニュービジネス協議会>

NBKニュービジネスアワード2017 アントレプレナー部門グランプリ（2017年）

<（一社）京都知恵産業創造の森>

京都スマートプロダクト認定（2022年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 福岡 裕典
所在地 : 京都府京都市上京区浄福寺通五辻東入一色町35番地の7
創業 : 1902年
事業内容 : 西陣織の製造、織機備品開発、高性能ファブリックスの開発製造
資本金 : 500万円
URL : <https://fukuoka-k.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

西陣織と新たな取組を拓く飽くなき探究心

工房見学では、長年西陣織を織りなしてきた織機が奏でる音を感じるだけでなく、直接職人と対談でき、製造工程や職人が織物に込める想い、小売店で購入するだけでは得られないものを体感することができる。

また、伝統工芸に関心を持つ若者に西陣織の魅力を広めるべく、西陣織の技術に応用し、新しい素材を用いた取組も行っており、その1つが、カーボンファイバーを用いたインテリア用品等の製品開発だ。カーボンファイバーは引っ張りには強いが折れや擦れに弱く、取り扱いが難しいが、同社の高度な技術が実用製品化を可能にした。さらに同社は、環境問題への貢献としてリサイクルペットボトル繊維を用いた製品開発も行っており、令和5年度環境省が実施する海洋ゴミ対策事業に京都府と協同で取り組み、府内で排出されたペットボトルを回収し、生じたメイドイン京都の繊維で織物等を製作している。

同社は、西陣織物という「モノ」ではなく「ワザ」を活かして様々な世代に魅力を投げかけている。2020年には、水が流れるチューブを繊維の一つとして西陣織の技法で織り上げ、水を流すことで柄が変化するアート作品をアーティストとのコラボレーションで製作し「国際アートコンペティションスタートアップ展」に出展。作品の形を崩すことなく西陣織らしい柄をつくり出した作品となった。

このように伝統と技術を掛け合わせ新たな西陣織の形を追求している同社のチャレンジには今後も目が離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 京都府京都市上京区浄福寺通五辻東入一色町35番地の7
年間平均来場者数 : 約30人

開業 : 2021年

●問い合わせ先

有限会社フクオカ機業

TEL: 075-441-0235



ワクワクの蔵 梅乃宿酒造



CORE VALUE

新しい酒文化を創造する「# ワクワクの蔵」

FEATURES

日本酒が好きでも苦手でも、子供でも楽しめる新蔵

同社は、日本酒発祥の地との言い伝えがある万葉の地、奈良で、明治26年に創蔵。根幹をなす日本酒ブランドはモンドセレクションで最高金賞を受賞するなど高い評価を受ける一方、多様なリキュールブランドにもファンが多い。

2022年7月、創業の地・葛城で市内の別の場所に移設し、新たな酒造りへの挑戦をスタートした。これに合わせ、来場者に向けた蔵見学コースを用意。日本酒の製造工程では、五感に訴えかける様々な仕掛けによって体験・学習でき、見学した後には、同社のお酒が試飲ができる。また、「梅酒・梅シロップづくり」などの体験ができるほか、季節ごとのイベントも開催される。

新蔵への来場者はファミリー層も多い。売店では子供や日本酒になじみのない層の来客を見込んで、アイス、ノンアルコールドリンクも多数提供している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2018年）

<奈良県>

奈良県海外展開リーディングカンパニー（輸出）表彰（2018年）

<公益社団法人 関西経済連合会>

関西財界セミナー「輝く女性賞」（2020年）

<農林水産省>

輸出に取組む優良事業者表彰 輸出・国際局長賞（2022年）

<公益社団法人 日本マーケティング協会>

日本マーケティング大賞 奨励賞（2023年）



地域未来牽引企業

INNOVATION & FUTURE

「集客」と「集約」から新たなイノベーションを

今回の新蔵移設では、「集客」と「集約」の2点を実現した。

旧蔵時代から、個人の来客に対して「製造現場を見てもらう体験」は提供していた。しかし、老朽化や敷地面積、バリアフリー等の観点で、見学・訪問等の受け入れに対する物理的な制約・限界が多かった。新蔵では、観光バスの受け入れ体制を整備したほか、バリアフリーの点にも抜かりがない。こうした工夫も一因となり、日本酒好き以外の方や地域外からの来客が増えた。

さらに、旧蔵時代は製造拠点が複数点在していたが、新蔵では一カ所に集約することで、作業効率上がり無駄がなくなった。また、元々、別拠点で働いていた社員が一カ所に集まったことで新たな関係が構築されたり、来場者の生の声が従業員に届きやすくなったりと、拠点の集約が新たなイノベーション創出の機能を果たしている側面もある。

旧蔵時代から根付く同社のウェルカム精神とオープンな文化が、新蔵の集客と集約機能を通じて、さらに開花した。2025年大阪・関西万博に向けては、地元地域とのより密な連携をはかる。定期的に開催する「蔵開き」等、集客力のあるイベントを活用し、新蔵を中心に地域への観光客の波及を促す。

「# ワクワクの蔵」を中心に、始まりの地、奈良が盛り上がる未来に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：奈良県葛城市寺口27番地1

年間平均来場者数：約42,000人（2022年度実績）

開業：2022年7月

- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 CEO 吉田 佳代

所在地：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27番地1

創業：1893年

事業内容：日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発

資本金：3,000万円

URL：https://www.umenoyado.com/

●問い合わせ先

梅乃宿酒造株式会社

TEL:0745-69-2121



奈良県葛城市

株式会社ニット・ウィン



NISHIGUCHI KUTSUSHITA FACTORY STORE



CORE VALUE

ブランドの真髄を伝え、ファンを魅了する新工場

FEATURES

履く人を想ったこだわりの靴下

株式会社ニットウィンは1950年に創業した靴下の製造メーカー。創業時は1台の手廻し編み機からのスタートだったが、現在は130台の機械が稼働し、こだわりの詰まった靴下を生み出している。2017年からはOEMだけでなく、3つの自社ブランドを展開し、同社のパーパスである「靴下で一日を変える。靴下で価値を変える。」の実現に向けて邁進している。

「履く人のために想ったものづくり」という同社の姿勢は、ユーザーからの声に耳を傾け、製品の発売以降に蓄積した経験を基に、常に製品のアップデートを続けていることにも表れている。こうした同社のこだわりが結実した靴下は、国内のみならず、欧米を中心とした海外からも高い評価を受けており、多くのファンを獲得している。

Award

< 経済産業省 >

次代を担う繊維産業企業100選 (2023年)

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2021年)

地域未来牽引企業選定 (2020年)

< 奈良県 >

奈良県海外展開リーディングカンパニー (輸出) (2019年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 西口 功人
所在地 : 奈良県葛城市木戸195-7
創業 : 1950年
事業内容 : シルク、ウール、コットン、リネン等の天然繊維を主軸とした靴下・ニット製品製造、販売
資本金 : 1,000万円
URL : <https://knitwin.com/>

INNOVATION & FUTURE

ブランドの価値や本質を伝えるための新工場

新施設「NISHIGUCHI KUTSUSHITA FACTORY STORE」を立ち上げるにあたり、同社代表取締役の西口氏は、燕三条地域をはじめとした国内企業や、海外ハイブランドの現地工場を視察した経験を基に、職人が作業する様子を間近で見てもらう「ライブ感」を重視する新施設を構想した。これは、同社ブランドのファンが工場を訪れた際、製品ができあがっていく過程に至近距離で触れることで、同社のものづくりの本質やブランドの奥行きを感じ、より一層引きつけられるというストーリーを意識した結果だ。職人にとっても、ユーザーの声を直接聞く機会ができることがプラスに働くことを期待しているという。

今後の展望について西口氏は、「ブランドのファンを増やし、ブランドが持つ価値を上げることが自然と利益にも繋がっていく。本当に求められるものを作っていくことで、職人のモチベーション向上や、持続可能なものづくりとしての雇用の確立が可能になっていく」と語る。

また、新施設の設立は地域と企業を結びつける場ともなり得る。地域住民との距離が近くなるだけでなく、ストアで近隣の情報提供を行うことで、近隣の面白い企業や飲食店、名所を知ることにもつながるなど、様々な波及効果が考えられる。「NISHIGUCHI KUTSUSHITA FACTORY STORE」は同社のものづくりにおけるエッセンスと、一企業の枠に収まらない様々な可能性が詰まった、魅力的な場となることを期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 奈良県葛城市木戸210-8

開業 : 2024年11月

●問い合わせ先

株式会社ニットウィン

0745-48-4381



奈良県大和高田市

株式会社三笠

MIKASA

奈良くつしたファクトリー



CORE VALUE

綿花への親しみを通して、地域への愛着を育む

FEATURES

編み技術で未来を創造する

常に新しい企画を立案し、オリジナリティのある靴下を生み出してきた株式会社三笠。当初は中国および国内企業から靴下を卸して販売するファブレス企業であった同社だが、自分の手でアイデアを形にしたいという想いが強くなり、2011年に創業者の地元かつ、靴下産業が盛んな奈良県に生産工場を設立した。

同社のオリジナリティあふれる製品の開発は、靴下業界に新たな世界観を創り出してきた。ヨガやテニス・バドミントンのようなスポーツに適した靴下から、履いて歩くだけでツボを刺激する靴下など、誰かの「あったらいいな」をカタチにすることを信条とした革新的な靴下を次々に製品化している。

同社は靴下業界だけに捕らわれず、近年では医療業界との連携にも着手。同社の長年培ってきた編み技術を用いて、パーキンソン病を煩った人の手指筋力の改善手袋を開発するなど靴下産業の新たな可能性を切り開いている。

Award

<経済産業省>

次代を担う繊維産業企業100選（2023年）

<一般社団法人中小企業からニッポンを元気にプロジェクト>

日本中小企業大賞（2023年）

<株式会社織研新聞社>

織研流通広告賞（2022年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 甘利 茂伸
所在地：神奈川県横浜市港南区日野南3-2-71
創業：1962年
事業内容：各種靴下企画製造販売、編み技術を利用した関連商品
資本金：3000万円
URL：<https://www.kk-mikasa.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

原点（綿花の種）から学ぶ地場産業

靴下の原料である綿花は、大半が海外からの輸入に頼っており、綿花栽培を行う事業者がほとんど姿を消してしまった。綿花栽培が伝統であった大和高田市でも、同じく少子高齢化などの影響を受け衰退してきている。そんな時、長年靴下産業に従事してきた同社が、靴下が地場産業である奈良県に工場を新設したことをきっかけに、靴下の素材である綿花の栽培を地域の人々とともに後世に伝えていきたいと始めたのが『めんかちゃんプロジェクト』である。

毎年5月頃に同社の敷地を開放し、綿花の種蒔きや綿毛の収穫体験等を通じて、靴下産業が根付いた歴史や、綿花栽培の重要性を知ってもらい、大人はもちろん未来を担う子どもにも地場産業のすばらしさを感じてもらいたいと考えている。

さらに2025年度には、綿花畑の隣に、オープンファクトリー型工場を建設する予定である。これは、綿花栽培だけでなく、実際に綿花が靴下になるまでのプロセスを発信することで奈良県の靴下産業の歴史だけでなく、ものづくりへの興味をもってもらうことで、地域に愛着を持ち、地域に根付いていける環境を作っていくたいと思い取り組んでいる。

同社の行う取組が芽吹き、『めんかちゃんプロジェクト』が実を結ぶことに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：奈良県大和高田市

年間平均来場者数：約500人（見込）

開業：2025年春（予定）

●問い合わせ先

株式会社三笠（奈良工場）
0745-48-9050



住まいのお部屋館



CORE VALUE

伝統と歴史を礎に、吉野材の魅力を新たなステージへ

FEATURES

伝統的な手法とこだわりが生み出す良質な材木

日本で最も古い植林の歴史を持つ奈良県吉野地方で育林から製材加工、木造建築の設計施工まで、木に関する様々な事業に取り組む企業。

吉野で生産される材木は密植多間伐(みっしょくたかんばつ)と呼ばれる独特の手法により、真っ直ぐで節が少なく、年輪幅が均一で緻密であるという特徴があることから、割れの原因になる節の少なさ、強靱な木質が評価されており、同社が納材した材木も多くの歴史的建造物や寺社仏閣の建造、修繕に使用されている。

また、クライアントが材木に関する理解を深められるよう、同社では製材工場の見学を受け入れ、材木の状態をチェックできる体制を整えている。製材過程で行う乾燥も、効率性に優れる高温乾燥だけでなく、人の目で細かい確認ができ、艶や香り、耐久性に優れた材木を提供できる低温乾燥にも対応しているなど、良質な材木を提供するためのこだわりが随所に感じられる。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2018年)



地域未来牽引企業

INNOVATION & FUTURE

木に触れ、その魅力を体験する製材工場

昨今のライフスタイルの変化を受けて伝統的な和室を設置する住宅が減少していることから、同社では洋室用建具や内装に関するブースを設置した「住まいのお部屋館」を開設。製材工場と併せて公開することで、同社の「吉野銘木の家」を検討するクライアントに様々な提案を行っている。

歴史的に見れば、奈良県吉野地方の植林は500年以上の非常に古い歴史を持ち、豊臣秀吉が建設を命じた大坂城や伏見城にも、吉野の材木が使用された。現在でも、品質・耐久性・美しさが求められる歴史的建造物や寺社仏閣の建造、修繕に使われる材木の数少ない産地である。「吉野林業の持つ長い歴史を製材業の付加価値にしていきたい」と代表取締役社長の貝本氏は語る。その上で、伝統的な文化と新しいスタイルの両方を大切にしつつ、クライアントに最適な材木を提供すべく、クライアントや材木に関心のある方々へオープンファクトリーを行い、コミュニケーションを通してニーズを汲み取ることを心がけている。

製材工場に入った瞬間に感じるのは木の香り。様々な形の材木が陳列されている中を見学していると、材木加工用機械の音と迫力に圧倒される。五感で木に触れながらその特徴や林業について見聞を深める。日常ではなかなか体験できない吉野林業に関する学びの機会を提供し、木材のストーリーを通して訪れた方々との新たな共創を見いだす。

OPEN FACTORY DATA

住所：奈良県吉野郡下市町新住991-1

年間平均来場者数：約900人(イベント時)

開業：2005年

●問い合わせ先

吉野銘木製造販売株式会社

0747-52-8881



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 貝本 拓路

所在地：奈良県吉野郡下市町新住991-1

創業：1948年

事業内容：木材の製造・販売、木造住宅の設計・施工・管理、山林経営

資本金：2,270万円

URL：<https://www.yoshinomeiboku.com/>

大阪府大阪市

株式会社青木松風庵



月化粧ファクトリー



CORE VALUE

地域の活気を生み出す観光工場

FEATURES

原材料から製造者の想いに触れるストーリー体感工場

同社の主力商品である「月化粧」は、厳選した北海道産いんげん豆「大手亡」と「白金時」から作る自家製の白餡に、練乳とバターが絶妙にマッチした、和菓子の上品さと洋菓子の風味の両方を併せ持つお菓子。本ファクトリーではまず「映像室」で製造工程や、子どもたちも楽しめるクイズなどの映像を視聴。その後、製造ラインを見学し、所要時間およそ30-40分ほどで魅力を堪能できる。製法のこだわりや製造工程を学んだ上での、焼きたての温かい月化粧の試食は格別だ。

また、「展示エリア」では、小豆や小麦粉など使用する素材に対するこだわりや自家製餡が出来上がるまでの工程、日本の菓子及び同社の歴史に関する展示、菓子の神を祀る菓祖神社など、同社のお菓子作りに対する熱い想いに触れられるストーリー体感工場となっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2018年）

<公益社団法人関西経済連合会>

関西財界セミナー賞2024 輝く女性賞（2024年）

<大阪市>

大阪市女性活躍リーディングカンパニー（2021年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 青木 一郎
所在地：〒599-0203 大阪府大阪市黒田453-15
設立：1985年10月
事業内容：和菓子・洋菓子の製造及び販売
資本金：2,000万円
URL：<https://www.shofuan.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

単なる観光工場ではなく、新しい感性が交錯する発信型工場

伝統的な和菓子だけでなく、みるく饅頭「月化粧」や元祖関西風毒大福「おしゃれ」など、100種類以上の四季折々の和洋菓子を届ける、大阪和歌山に28店舗・2工場を展開する同社は、「天より与えられた自然」を感じ取る菓子の伝統と精神を大切にしつつ、長年培った技術と五感（視覚・味覚・触覚・嗅覚・聴覚）を活かして和菓子づくりの概念にとらわれない発想と手法でお菓子作りを続けてきた。価値観の多様化が進む現代において、伝統を守るだけでなく、新しい感性で今までにない美味しさを創造するために、地域活性化や海外旅行者の需要も意識しながら今回のオープンファクトリー型工場を設立した。

実際、当該ファクトリーの設立に合わせて京都福寿園とのコラボレーション商品「伊右衛門月化粧」が誕生。「伊右衛門」の抹茶という素材の旨みをどう生かすか、お茶の風味をどう引き出すかを大切に、何度も試作をし実現に至るなど、単なる観光工場ではなく、新たな付加価値を生み出す拠点として躍動している。

「月化粧に“手土産”のイメージの強い大阪の人にこそ、ぜひ一度来場して焼きたてを食べてみてほしい」と青木社長は語る。工場見学来場者は2020年7月の設立後、22年には10万人の来場者を、また24年5月には30万人を突破するなどその勢いは止まらない。今後この場所を核とした新たな出会い・イノベーションが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府大阪市黒田453-15

年間平均来場者数：102,500人（工場見学人数）

開業：2020年7月 370,000人（来場者）

●問い合わせ先

株式会社青木松風庵 広報担当
TEL: 072-492-2525



大阪府泉大津市

株式会社HCI

HCI ROBOT・AI LAB / HCI ROBOT CENTER HCI TEST FACTORY / HCI ROBO HOUSE



CORE VALUE

ロボットと人との共存社会を構築する場

FEATURES

ロボットの普及を通して豊かな生活を支える

株式会社HCIは、産業用の製造装置やロボットの設計開発、それらのSler※業務等を行う企業。同社は2004年に髪の毛より細いケーブルを撚る「撚線機(よりせんき)」を開発し、携帯電話の普及に大きく貢献した。その後、工業向けの自動化機械製作のノウハウを生かしてロボットのSlerとして活躍のフィールドを拡大。近年はロボットに搭載するAIシステムを自社開発するなど、工場全体の自動化にワンストップで対応し、アフターフォローまでできるのが同社の大きな強みだ。

同社が目指すのは、ロボットを使って現代社会のストレスを取り除いた「ストレスフリー社会」。人手不足をはじめとする問題を解決し、人間の持つ能力を最大限発揮できる社会を目指し、ロボットに関する教育や行政等との連携を通してロボットの有用性を伝える活動にも取り組んでいる。

※複数のシステムやハードウェアを統合し、それぞれの機能が正しく動くよう、設計・開発・運用・保守を行う企業

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2018年)

<大阪府>

大阪ものづくり優良企業賞2011

<ナニコレ珍百景(テレビ朝日)>

HCI ROBO HOUSEが珍百景登録(2024年4月28日放送)



地域未来牽引企業

INNOVATION & FUTURE

ロボットの魅力を様々な形で発信する拠点

同社はロボットの魅力発信のため、複数の拠点を持っており、外部に公開している施設が4つある。「①HCI ROBOT・AI LAB」では、実際にロボットやAIの導入を検討する個人・企業を対象に、ロボットシステム開発や実機を使った導入サポートを行っている。「②HCI ROBOT CENTER」は産業用ロボット安全特別教育が受講できる教育施設であり、学生が産業用ロボットの活用アイデアやビジネスプランの提案を競うロボットアイデア甲子園の大阪府大会会場となるなど、同社が取り組むロボット教育の中心となる場。「③HCI TEST FACTORY」は同社の工場の隣にあり、顧客の現場に近い使い方でロボットをテストできる。

また、世界初のロボット社食「④HCI ROBO HOUSE」は、ロボットが席の案内や配膳、下膳、清掃などを担当する他、メニューによっては調理の全行程をロボットが行い、その様子をロボットによる説明を聞きながら見学できる。同施設は同社の展示場や、実証実験を行うためのフィールドや、マイナスのイメージを持たれることもあるロボットの魅力を発信する場でもあり、ロボットファン達が集まるコミュニティスペースとしても使用されている。同社もオフ会や撮影会を開いてファンが交流する機会を作るなど、新しい繋がりが生まれる場所になっている。今後の施設運営について代表取締役社長の奥山氏は、「家庭用や産業用といったロボットの種類の垣根を越えて、色々なロボットを知る場になってほしい」と語る。

同社の拠点はロボットに関する知見を深め、その魅力や可能性を感じさせるとともに、ロボットと人が共存する未来を垣間見ることができる場所だ。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府泉大津市東豊中町3-14-10

年間平均来場者数：約2,000人(HCI ROBO HOUSE)

●問い合わせ先

- ・見学会について
<https://www.hci-rt.jp/mr/>
- ・HCI ROBOT CENTER
<https://www.hci-ltd.co.jp/robot/robotcenter.html>
- ・HCI ROBO HOUSE
HP:<https://robohouse.jp/>



見学会について



HCI ROBOT CENTER



HCI ROBO HOUSE

- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 奥山 浩司
所在地：大阪府泉大津市東豊中町3-14-10
創業：2002年
事業内容：産業用製造装置、ロボットの設計、製造、販売
資本金：3,000万円
URL：<https://www.hci-ltd.co.jp/>

コンペイトウミュージアム



CORE VALUE

見て・聞いて・作れる体験型空間

FEATURES

古くも新しいコンペイトウをつくる会社

生産シェアは西日本最大、全国でも数少ないコンペイトウをつくる会社。1940年に創業。

コンペイトウは形づくりなどに高い技術が必要とされるため、一般的に技術継承が難しいといわれている中、同社は戦後以降、一貫してコンペイトウづくりに取り組んでいる。観光地のお土産用のOEM商品のほか、例えば、織田信長が食べたであろうものを再現した「信長の金平糖」など、オリジナリティーの高い自社商品を製造、販売している。

同社はコンペイトウの手作り体験や工場見学の受入れを2003年と比較的早い段階から実施しており、本社所在地の大阪府八尾市だけではなく、堺市や福岡市にも体験型の拠点を設けている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2020年）

<経済産業省 近畿経済産業局>

第4回 はなやかKANSAI 魅力アップアワード 特別賞（2021年）

<全国産業観光推進協議会・（公社）日本観光振興協会>

第11回 産業観光まちづくり大賞 経済産業大臣賞（2017年）

<（一社）大阪府経営合理化協会>

第2回「学生に教えたい“働きがいのある企業”大賞」リーダーシップ賞（2019年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 野村 しおり
 所在地：〒581-0038 大阪府八尾市若林町2丁目88番地
 設立：1940年（法人設立：1952年）
 事業内容：お菓子の製造小売、観光サービス
 資本金：4,500万円
 URL：<https://www.osaka-toka.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

コンペイトウの価値を一人でも多くの人々に

同社がコンペイトウづくり体験などをするようになったのは、先代社長が人口減少などで市場の更なる縮小が見込まれる中、「モノを単につくっているだけではダメ」、製造工程などを伝えることで、コンペイトウの本当の価値を感じてもらえるようにしようと考えたことがきっかけ。

「コンペイトウ王国」ということから、現社長も南蛮人の装いで来場者をお出迎えするほか、コンペイトウ王国のオリジナルアニメも用意するなど徹底した世界観づくりがなされている。

オリジナリティーの高い自社商品も、一人でも多くの人にコンペイトウのことを知ってもらえるようにとの想いからつくられており、名前や味、パッケージなどに工夫が凝らされている。更に近年では八尾市のゆき農園と「やおの若ごぼうこんべい」や、同じく八尾市の平井製作所と「ダイダイ金平糖」をつくり販売するなど、地域の会社などとのコラボレーションにも積極的に取り組んでいる。

コンペイトウは主原料がグラニュー糖で、賞味期限も1年程度と比較的長く保存も容易であることから、海外にも向けやすく、防災食としても注目され、色味や味付けで無限の可能性が秘められている。「夢と希望が詰まったお菓子」コンペイトウ。今後の同社の更なるチャレンジに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府八尾市若林町2丁目88番地

年間体験利用者数：約13,200人（3拠点合計）

開業：2003年12月（コロナ禍前（2018年）：約15,000人）

●問い合わせ先

大阪糖菓株式会社

TEL:072-948-1339（コンペイトウミュージアム八尾）

※堺、福岡の情報はQRコードからご参照下さい。



大阪府柏原市

カタシモワインフード株式会社

カタシモワイナリー



CORE VALUE

地域とともに生きる、コミュニティワイナリー

FEATURES

大阪産ワインを物語る、西日本最古のワイナリー

同社は「河内ワイン」や「柏原ワイン」ブランドで知られるワイン製造メーカー。明治初期に創業者の父、高井利三郎氏が大阪平野の堅下（カタシモ）の地を開墾し、ぶどう栽培に着手。1912年（大正元年）に創業者である高井作次郎氏によりワイン醸造を開始した。

1914年（大正三年）に“カタシモ洋酒醸造所”を設立し、現存する西日本最古のワイナリーとして、国内外のワイン愛好家にその名を知らしめている。

自社農園における減農薬と有機肥料の使用によるこだわりのぶどう栽培、永年の醸造技術の研鑽により国内外のワインコンクールで受賞する一方、日本初のぶどうの皮を原料としたブランデーや“たごシャン”といったオリジナル商品の開発も積極的に行っている。

ぶどう栽培、ワイン製造・販売の傍ら、ワイナリー見学会を月二回開催。また毎年11月には数千人の来場者を誇る「カタシモワイン祭り」を開催し、ワイン愛好家や地域の人々がぶどう畑の下でワインと料理を楽しむ機会を提供している。

Award

<経済産業省>

がんばる中小企業・小規模事業者300社（2013年）

地域未来牽引企業選定（2017年）

平成30年度地産地消等優良活動表彰 農林水産大臣賞受賞（2018年）



地産地消牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 高井 利洋
所在地 : 〒582-0017 大阪府柏原市太平寺2-9-14
設立 : 1914年（大正三年）
事業内容 : ワイン製造、清涼飲料水製造、ぶどう栽培
資本金 : 2,490万円
URL : <https://www.kashiwara-wine.com/>

INNOVATION & FUTURE

地域を愛し、愛されるワイナリーを目指して

同社がワイナリー見学を開始したのは1990年。かつて日本一の産地だった大阪のぶどう畑を後世に残し、地域と共に歩んでいこうと現社長の高井利洋氏が取り組みを開始。今でこそ予約で埋まる人気イベントだが、開始当初は1、2名しか集まらず、集客に苦心していた。

転機は地元柏原市と国による文化財指定。大正時代から使い続けられている貯蔵庫や保管されていた醸造器具が文化財としての指定を受けたことから、地域内外の注目を集め、次第に見学者を増やしていった。

現在は月二回、ぶどう畑や工場の見学、貯蔵庫2階に設けられたテイスティングルームでの試飲に特製ランチを添えた見学コースを有料で提供しており、毎回予約で埋まるほどの人気を博している。

また、2014年に設立100周年事業として「カタシモワイン祭り」を開催。広大な畑を開放し、地元のレストランによる出店のほか、ライブや野菜マルシェを開くなど地域ぐるみの取り組みを行っている。同イベントは拠点が7カ所設置されることから、社員の主体性を産み出す源泉にもなっている。

「地元の人たちが地域を知り、カタシモのことを語ってくれるのが何よりも嬉しい。社員とともに地域に愛されるワイナリーを育てていきたい。」と5代目継承者の高井麻記子氏は語る。

地域のコミュニティを支える同社の今後の取り組みに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府柏原市太平寺2-9-14

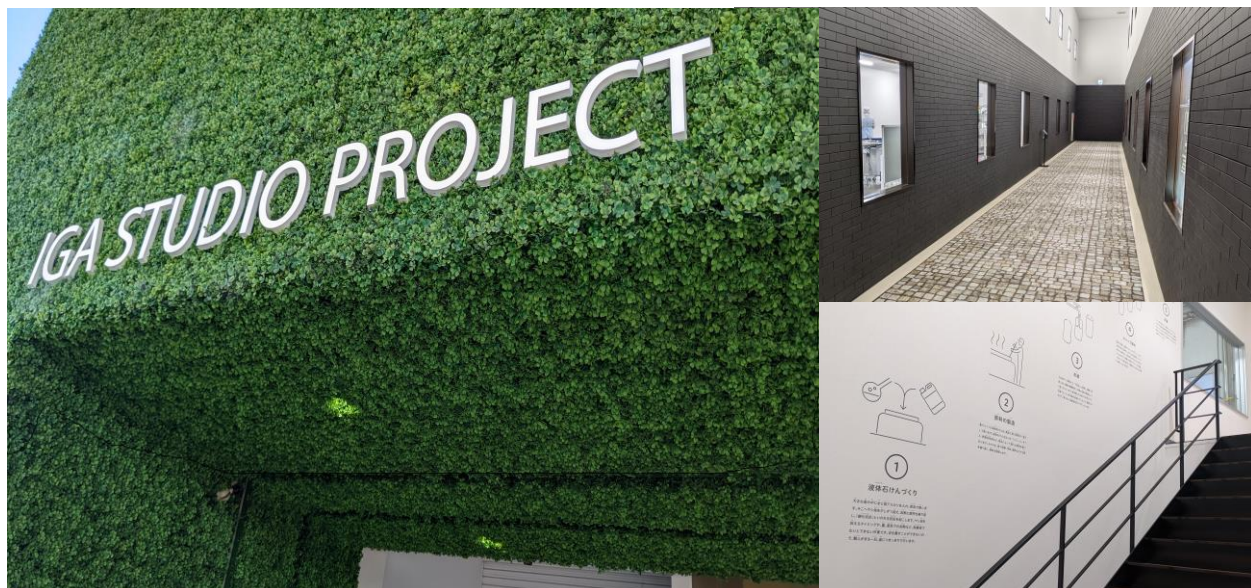
年間平均来場者数：1,500人（イベント時約3,000人）

開業：1990年

-information-

見学会のご案内をHPに随時掲載しています。
是非ご覧ください。

IGA (アイ・ジー・エー) STUDIO PROJECT



CORE VALUE

モノを作る工場から楽しいを作る工場

FEATURES

伝統もいかした、正直なものづくり

1924年創業の石けん・洗剤をつくる会社。国内ではもうほとんど行われていない「釜焚き製法」で石けんを製造し、その石けんを原料に、家庭用から業務用まで幅広い洗浄剤の開発・製造・販売を行っている。

また近年は、積み重ねてきた職人の技をいかして、石けんと天然素材だけを原料にした洗剤「SOMALI」をはじめとする自社ブランド商品の開発・販売に力を入れている。

2020年に自社ブランド商品の製造を主に行う、「IGA STUDIO PROJECT」が稼働。ただモノをつくるだけの工場ではなく、ものづくりの現場が見やすいように見学通路が整備されていたり、ワークショップができる場所があるなど、「顧客との交流を深める場所」としての仕掛けが用意されている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2020年）

<大阪府>

大阪ものづくり優良企業賞（2016年）

<Forbes JAPAN>

スモール・ジャイアンツ・アワード 2019 ローカルヒーロー賞（2019年）

<株式会社マクアケ>

Makuaque Of The Year 2020（2020年）



INNOVATION & FUTURE

自律型の組織で更なるイノベーションを！

「IGA STUDIO PROJECT」は、「モノをつくる工場から楽しいを作る工場」をコンセプトに、「工場」ではなく「STUDIO」、様々な試みをする場所なので「PROJECT」というように、呼び方一つをとっても「楽しみ」が感じられる。

ただ、稼働時はコロナのまったくだ。今年度（2022年度）になり、顧客や地域の小学生が参加した工場見学ツアーを開催するなど、交流を深める場所としての活動を本格的に開始した。

また同社は顧客との交流にとどまらず、ほかの企業との交流も積極的に進めている。例えば、本社がある大阪府八尾市の「みせるばやお」に参画、同じ八尾市内にある友安製作所とコラボレーションし商品（「LOMA」シリーズ）を開発、販売している。

もともと同社はトップダウンではなく、従業員一人一人が自分で考え、行動する自律型の組織形態で、ほとんどの仕事や判断を現場レベルで決定し進めることができるようになっている。「LOMA」シリーズも同社では新卒1年目の従業員が中心となり開発が進められた。

「IGA STUDIO PROJECT」からも今後、従業員がお客様などと一緒に、商品をはじめ様々な新しい価値が生み出されることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所：三重県伊賀市治田山梨3209-12

年間平均来場者数：約150人

開業：2020年1月

●問い合わせ先

木村石鹸工業株式会社

TEL:0595-20-9222 (IGA STUDIO PROJECT)



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 木村 祥一郎

所在地：〒581-0066 大阪府八尾市北亀井町2-1-30

設立：1924年（法人設立：1976年）

事業内容：洗剤及び洗浄剤の製造販売

資本金：2,900万円

URL：https://www.kimurasoap.co.jp/



Nature Towel Factory



CORE VALUE

自然と共生するタオル工場

FEATURES

タオル製造の未来に触れられる「SDGs体感工場」

同社は「日本タオル製造発祥の地」大阪府泉佐野市で、タオル製造の未来を創造する技術革新に取り組むタオル製造企業。化学薬剤に依存せず綿の処理を行う特許技術「自浄清綿法」を駆使し、地域の生態系との共生を実現した循環型環境ストレスフリーを実現したタオル生産プロセスが第7回「ものづくり日本大賞」経済産業大臣賞を受賞するなど高い技術力を誇る。

同社の工場見学では、異色の経歴を持つ社長自らが語部となり、地域の歴史やタオル産業の歴史を独自の視点で紐解きながら、同社が現在取り組む様々なイノベーション事業を実践してきた体験談と共に、分かりやすいストーリーで語られるプログラムとなっている。そうしたプログラムが、学生や社会人のSDGs理解を深められる学びの体感現場として全国から注目が集まっている。

Award

<経済産業省>

第7回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞（2018年）

※奥 龍将氏、奥 竜一氏 が受賞



はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 奥 龍将
所在地 : 〒598-0024 大阪府泉佐野市上之郷2384
設立 : 2008年2月
事業内容 : タオル事業及び原綿輸入販売
資本金 : 500万円
URL : <http://smileyearth.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

リアルSDGsを実走するタオル工場が生み出す可能性

1998年に地元の河川「壱井川」が環境省の全国河川水質調査で日本ワーストワンを記録。地元の特産品であるタオルを作れば作るほど、地元の自然環境を汚してしまう悪循環を断ち切るため、同社は2008年に綿産業史において前人未踏の挑戦をスタートさせた。

同社を選んだタオルの原材料はウガンダ共和国産の有機栽培綿。原産国にたびたび足を運び、綿花の品質アップに綿農家と共に取り組むなど、現地住民達との交流を重ねてきた。2017年に同社が立地している大阪府泉佐野市とウガンダ共和国北部のグル市が友好都市提携を結び、また2021年に開催された東京オリンピック時にウガンダ共和国が日本の二つの自治体（泉佐野市・立科町）で事前合宿を行ったのは、同社が懸け橋となり実現されたこと。

自社のタオル製造に関しては、工場内で使用する自然資源（綿・水・エネルギー）の扱い方を見直し、自然と共生していくことを大前提とした循環利用システムを構築し、地域の生態系と共生するタオル工場を実現してきている。

このような「共生工場」への注目は国内に止まらず海外からの注目も高い。まさに国内外から注目される「グローバルオープンファクトリー」の一つとなっている。大阪・関西万博2025を控えた近畿圏において、今後益々このようなSDGs体感工場を起点としたダイバーシティな交流やイノベーションに期待が高まっていきそうだ。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 大阪府泉佐野市上之郷238番地

年間平均来場者数 : 200~300人

開業 : 2019年4月

●問い合わせ先

factory.tour.smileyearth@gmail.com

TEL: 072-450-2018



大阪府八尾市

藤田金属株式会社

FUJITA KINZOKU

フライパンビレッジ



CORE VALUE

日常を楽しむ金属の工場

FEATURES

商品の良さ、その秘密がすぐに分かる場所

「日常を楽しむ金属」をスローガンに、フライパンなどのキッチン用品のほか、最近ではインテリア用品や園芸用品も作っている会社。

金型づくりや金属の加工から検品・梱包までを一貫して手がけていることから、迅速な商品開発、お手頃価格での商品提供が可能。デザインユニットとコラボレーションした「フライパン ジュウ」は、その商品開発力がいかされておられ、2021年には世界的なデザインアワードである「iFデザイン賞」、「レッド・ドット・デザイン賞」をダブル受賞。テレビなど多方面から注目も集めている。

2021年2月には工場を見ながら買物を楽しむことができるファクトリーショップをオープン。商品の良さだけではなくものづくりの素晴らしさ、楽しさを同時に体験できる場となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2020年）

<iF インターナショナル・フォーラム・デザイン（独）>

iFデザイン賞（2021年）

<ノルトライン・ヴェストファーレン・デザインセンター（独）>

レッド・ドット・デザイン賞（2021年）



reddot winner 2021



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 藤田 盛一郎
 所在地 : 〒581-0035 大阪府八尾市西弓削3-8
 設立 : 1970年
 事業内容 : 金属製キッチン用品、インテリア用品等の製造販売
 資本金 : 1,000万円
 URL : <http://www.fujita-kinzoku.jp/>

INNOVATION & FUTURE

「開く」がもたらす「つながり」、「新しいもの」

小規模事業者としての特性を存分に発揮し、これまでもほかの会社と多くのコラボレーションに取り組んできた。先のデザインユニット TENTとは、同社初のインテリア用品、園芸用品（「テーブルラングイッチ」、「プラントポット ハチ」）をつくり、販売を開始。

加えて、同社が立地する大阪府八尾市には地域一体型オープンファクトリーである「FactoriSM」や常設の拠点である「みせるばやお」が、開催・開設されており、同社はいずれにも参加。そこでできたつながりをもとに、例えば同じ八尾市内にある友安製作所とは普段の料理からアウトドアでも使える鉄製の鍋、「どっちもどっち」をつくるほか、ミズノやアーバンリサーチといった大手の会社とのコラボレーションもあり、その「場」や「機会」を的確に活かして、次々と新しいものを世の中に送り出している。

工場を開き、外の方を受け入れることは、他の会社には同社にアプローチしやすい環境をつくり、同社にも他の会社とコラボレーションするハードルを低くしていると想定され、オープンファクトリーとすることのメリットが大いに体现されている。今後も、この「日常を楽しむ金属の工場」から、様々なコラボレーション、その先にあるイノベーションが起きることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府八尾市西弓削3-8

年間平均来場者数：約3,300人

開業：2021年2月

●問い合わせ先

藤田金属株式会社

TEL:072-949-3221



大阪府泉佐野市

株式会社ヤッホーブルーイング

よなよなエール大阪ブルワリー(仮称)

YONA

YONA

ALE



CORE VALUE

ファンにワクワクを届けるエンターテインメント醸造所

FEATURES

ビールファンを楽しませるユニークな取り組み

長野県軽井沢町に本社を置き、「ビールに味を！人生に幸せを！」の言葉をミッションに掲げ、様々なクラフトビールを醸造する企業。販売するビールはどれも個性的な味と香りが特徴で、ユニークなネーミングもあって忘れられないインパクトを持つ。また、定期的にファンが集まるイベントを開催しており、コロナ禍ではオンライン開催となったが、毎回大きな盛り上がりを見ている。

2023年3月にはファイターズ新球場「エスコンフィールドHOKKAIDO」内にクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」がオープン。世界初のフィールドが一望できる醸造所という話題性に加え、試合のある日はもちろん、試合のない日も北海道の雄大な景色を見ながらビールを楽しめるロケーションから、大きな注目を集めている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

<一橋ビジネススクール国際企業戦略専攻>

ポーター賞(2020年)



地域未来牽引企業



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 井手 直行
所在地 : 長野県軽井沢町長倉2148
創業 : 1997年
事業内容 : クラフトビールの製造
資本金 : 1,000万円
URL : <https://yohobrewing.com>

INNOVATION & FUTURE

クラフトビールの魅力を発信する新ブルワリー

大阪ブルワリー建設のきっかけは、同社の本社と醸造所がある長野、公式ビアレストランがある東京でのクラフトビールの盛り上がりを日本中に広げたいと考えていた中、泉佐野市からふるさと納税型クラウドファンディングの打診があったことだった。その後、目標金額を超える寄付金が集まったことで事業化が決定。りんくうタウン北側に新ブルワリーが建設される運びとなった。

長野県佐久市にある同社の醸造所では、これまでも醸造所見学ツアーを行ってきた。このツアーはガラス越しではなく、実際に醸造士が働く醸造所内に入ることができるのが大きな特徴だ。ビールがつくれる生の現場を肌で感じる事ができるツアーは、参加者の満足度も高い。また、ツアーのガイドは同社の様々なスタッフが入れ替わりで務めており、担当スタッフによって毎回違う話が聴けることもポイントだ。大阪ブルワリーでも見学ツアーが企画されており、ビールづくりの現場を間近で体験できる。

コロナ禍でオンライン開催となっていたイベントも徐々にリアル開催が復活し始めており、クラフトビールファンにとって目が離せないトピックスになりそうだ。関西の空の玄関口、りんくうタウンからクラフトビールの魅力を発信する新施設の誕生が待ち切れない。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 大阪府泉佐野市
年間平均来場者数 : 約3万人(見込)
開業 : 2025年春(当初予定)

●問い合わせ先
株式会社ヤッホーブルーイング
お問い合わせフォーム



神戸酒心館



CORE VALUE

未来を見据えた日本酒造りに取り組む蔵元

FEATURES

手造りにこだわり、世界から認められる日本酒

宝暦元年(1751年)に灘五郷のひとつである御影郷にて創業した清酒造りメーカー。美味しさにこだわり、手造りによる日本酒造りを徹底している。

1995年の阪神・淡路大震災で木造蔵が全て倒壊する被害にあったが、1996年に復興し、1997年には社名と同名の文化施設「神戸酒心館」をオープン。酒造事業、観光事業、飲食事業を一体化させ、国内外から多くの訪問客を受け入れている。

同社が醸造する日本酒「福寿」はノーベル賞公式行事で提供され、また、様々な品評会での受賞歴があるなど、世界的に評価されている。「福寿」を醸造している神戸酒心館の施設では蔵見学、きき酒コーナーでの試飲が体験出来るほか、夏休みの親子向けワークショップや施設内のホールでコンサートを開催するなど、幅広い年代が楽しめるイベントを実施している。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2020年)

<(一社)サステナブル経営推進機構>

第2回エコプロアワード 財務大臣賞 (2019年)

<兵庫県>

第31回兵庫県環境にやさしい事業者賞 (2022年)

<(一社)地球温暖化防止全国ネット>

脱炭素チャレンジカップ 2023 優秀賞 (2023年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 安福 武之助

所在地 : 神戸市東灘区御影塚町1-8-17

創業 : 1751年

事業内容 : 酒類事業、飲食事業、観光事業

資本金 : 6,000万円

URL : <https://www.shushinkan.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

持続可能な酒造りで価値創造を目指す

酒造りには良質な水と米が欠かせない。神戸酒心館のある六甲山の麓は、六甲山系の伏流水である宮水と酒米栽培に適した気候に恵まれた酒どころだ。しかし、自然資源を活用したものづくりを行っているからこそ、気候変動で受ける影響やリスクは大きい。そこで同社では持続可能な酒造りを推進している。例えば、世界で初めて醸造工程でカーボンゼロを達成した「福寿 純米酒 エコゼロ」。他にも、下水処理の過程で回収されたリンを配合した再生リン肥料「こうべハーベスト」を用いた循環型農業の推進、再利用可能な専用ボトルを用いた新しい量り売りスタイルの提案など、環境に配慮した酒造りを行っている。

さらに、同社では2030年に向けたグリーン・イニシアティブを策定し、達成のために様々な取り組みを行っている。蔵見学ではこうした取り組みを学ぶ場も提供しており、持続可能な酒造りを通して日本酒の更なる価値を生み出すことを目指している。

また、持続可能な酒造りはSDGs達成への貢献を目指す2025大阪・関西万博ともシナジーがある。「2025大阪・関西万博という機会に関西の名産地を巡っていただき、より多くの方に日本酒の価値を知ってもらいたい」と代表取締役社長の安福氏は語る。5年後、10年後の未来に向けたチャレンジに今後も注目したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 神戸市東灘区御影塚町1-8-17

年間平均来場者数 : 約15万人(2019年)

開業 : 1997年

●問い合わせ先

株式会社神戸酒心館

078-841-1121

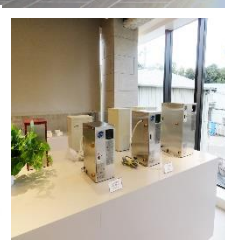
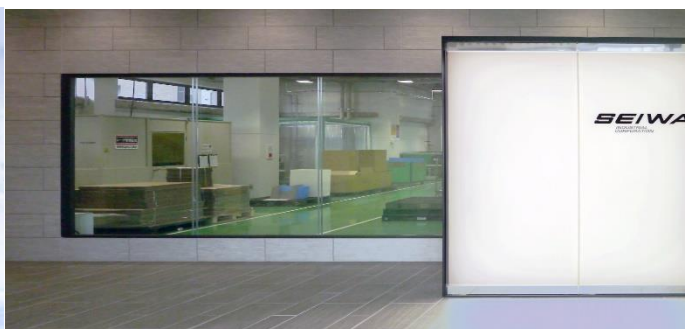


兵庫県伊丹市

株式会社精和工業所



ステンレス溶接ラボ



CORE VALUE

高度な溶接から世の中にないものを創り出す企業へ

FEATURES

精密な溶接技術と発想を兼ね備えたものづくり

1962年にステンレス加工、業務用厨房機器の製造を目的として創業。

元来、住宅設備機器や環境試験器の製造といったOEM中心を主業としており、特に航空機など過酷な環境下で使用される高品質な貯湯タンクを実現する精密な溶接技術が高く評価されている。

しかしながら、同社の精密な溶接技術が創り出す製品は、日常生活において触れる機会は少ない。そこで、企業のブランディングとして「高い技術力」を見える化していきたいという想いから、世の中にないオリジナル商品の開発に取り組み、従来の顧客の層を越えた多様な顧客からの反響を生んでいる。

この自社開発製品の中でも特にユニークな商品が『だしマシン』だ。ボタン一つで一定量、一定温度の味噌汁やうどんだしをいつでも抽出することができ、作りすぎによる廃棄ロスも少なく、いつでも作りたての風味を味わえる環境にも優しい商品となっている。既に海外でのサービス提供の拡大も進めており、展示会での実演や海外でのレストランオープンなど、積極的な展開を行っていることに加え、今後はホテルの朝食やパーキングエリアのフードコートでの提供といった取組も目指している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 原 克彦
所在地：兵庫県伊丹市北本町3丁目105番地
創業：1962年4月
事業内容：住宅設備機器製造、産業環境機器製造、宇宙航空関連機器製造
資本金：2,400万円
URL：<https://www.seiwa-ic.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

世界を創造するものづくりの可能性

2022年には『魅せる工場』として外観からでも作業現場が見えるよう一面ガラス張りにリノベーションした。現場を見られるということで、5Sの意識が強まり、会社全体の生産性向上に繋がっている。

工場を訪れた方にはショールーム内へ案内し、同社オリジナルの製品を紹介した後、実際の作業現場を見ていただくといった取組をされており、現状は顧客やビジネス関係の方の見学が主となっているが、今後は立地する周辺地域においても幅広い年齢層から地域に親しみを感じていただけるように、他の地元企業と連携し、地域の学生を対象にした交流イベントも検討している。

また、寒い時期に人気の同社のオリジナルのホットビールサーバーにも注目の的。ドイツやベルギーを中心に寒い冬に家庭では飲まれることもあるホットビールだが、国内では全く認知されていなかった。また暖めることで風味が損なわれる、炭酸が抜けやすいといった課題が存在した。同社はこうした課題をも解決する斬新な製品開発を通して、新たな市場においても存在感を示している。さらには、ものづくり体験をはじめ、地域一帯でのツアーの展開についても検討を進めているなど、高い技術力と積極的なチャレンジを続ける同社の取り組みに、これからも目が離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所：兵庫県伊丹市北本町3丁目105番地
年間平均来場者数：200～300人（取引先除く）
開業：2022年10月

●問い合わせ先

本社：072-782-0281（代表）

<https://www.seiwa-ic.co.jp/>



ECO FRIENDLY FACTORY



CORE VALUE

人と想いを縫い合わせ 新たな価値を創造する

FEATURES

SDGsの先駆けになった創業者の思い

同社は、播州織で有名な多可町で、播州織の特色を活かした縫製加工、雑貨製作、繊維製品の輸入販売などを行い、自社ブランド製品「Remember Me」、「ROOTZIEL」を展開してきた。創業時から裁断時のゴミを如何に減らそうと考える「もったいない」の精神を大切にし、様々な取組を実施。例えば、廃棄生地・切れ端を有効活用すべく業者へ提供したり（廃棄生地は、その後細かく粉砕し成形材料への加工を経て、工業用機械部品に）、本社屋上の太陽光パネル発電で工場電力の8割を担ったりするなど環境配慮・持続可能な社会の実現に積極的に取り組み、2022年に「エコアクション21」環境大臣賞受賞、2023年にはSDGs「ゴールドステージ」認証取得に至っている。

新ブランド「BF KITCHEN」は、キッチンファブリックに携わってきた縫製の技術、エコアクションで培ったノウハウの強みを活かした製品となっている。「フードダイ」という技法を用いて廃棄される食品を使って染色するなど、環境に配慮したもののづくりや考え、職人の経験と知恵を組み合わせることによって新たなクラフトマンシップによる新たな付加価値製品を作り出している。

Award

＜経済産業省＞
 地域未来牽引企業選定（2017年）
 はばたく中小企業・小規模事業者300社（2024年）
 健康経営優良法人（2024年）
 ＜環境省＞
 エコアクション21（2004年）
 ＜公財 日本デザイン振興会＞
 グッドデザイン賞（2023年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 竹内 裕児
 所在地：多可郡多可町中区靴屋90
 創業：1982年
 事業内容：縫製加工、雑貨商品の製造販売卸、縫製製品の輸入販売
 資本金：1,000万円
 URL：https://www.sewing-takeuchi.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

地域を盛り上げるため住民に身近な工場をめざす

「全国各地で地域の高齢化、人口減少が進んでいる状況下、多可町で働きたい・住みたいと思える環境・雰囲気を生み出す会社でありたい」と竹内氏は語る。

以前、「ソーイング竹内は何をしている会社？」と地域の方に尋ねられた（地域に自社が知られていない）経験を持つ竹内氏は、地場産業である播州織の将来を見据え、単なるものづくりだけではなく、自社や産地の取組を広く地域の人々に発信していく必要があるという思いを強く持つようになった。

そこで地域と企業が触れあえる場として設立した「ECO FRIENDLY FACTORY」は、縫製現場の見学のみならず、裁縫教室等を実施することで、地場産業の歴史や作り手の想いを発信。また、地域と災害時の避難所指定における協定や緑日を開催する場所として地域の人の身近な場として認識を高めている。

同地域では、「織物のまちに、織物の名物市」を掲げ、播州織の担い手が自慢の生地をマルシェ形式で触れてもらう「播州織産地博覧会(播博)」が毎年開催されている。2024年度はこの取組に加え、製造現場を公開する地域一体型オープンファクトリー「もっぺん」も開催され、同社もその中核企業として躍動している。

同社の取組が、企業単体から行政や他業種企業と連携する取組へと裾野を広げつつある中で、この地域における人や想い、産業、歴史・文化が織りなす新たな価値創造に今後も注目していきたい。

OPEN FACTORY DATA

住所：兵庫県多可郡多可町中区靴屋90

年間平均来場者数：約200人

開業：2022年

●問い合わせ先

株式会社ソーイング竹内

T E L 0795-32-0018



tamaki niime mura



CORE VALUE

ネイチャーブランドが手掛ける
ものづくりと自然が共存する村

FEATURES

伝統に新たな息吹をもたらしたいでいく

200年以上歴史のある播州織。単色で均一に染められた糸が織りなす縞柄が伝統ではあるが、あえてむら染めした糸を使った個性豊かな作品（製品）を創り出すなど、新たな播州織文化を生み出しているのが、有限会社玉木新雌である。

同社では、各工程の分業化は行わず、綿花の栽培、糸の染色から縫製、加工のほか編みも手掛け、工程の大半を自社で行っている。各工程の職人が1点ずつ手間暇をかけて作り上げるため、職人の個性が光る唯一無二の“作品”と出会うことができる。

元来、播州織はその高い品質から有名ブランドの製品用生地にも使われることが多く、他社ブランド製品の中間財として消費者市場に出回ることが少なくないため、播州織そのものにスポットライトが当たる機会が少なかった。「tamaki niime」は染色や織り方から見直し、個性や風合いを重視した同ブランドの代表作となるショールの販売を始め、大きな反響を獲得。播州織の存在を直接消費者へ伝えつづけている。

代表の玉木氏は「伝統産業を廃れさせない。次に繋げるため、時代のニーズを掴み、伝統の革新に挑戦していきたい。」と語る。

Award

<経済産業省>

次代を担う繊維産業企業100選（2023年）

<（公財）日本デザイン振興会>

グッドデザイン賞（2021年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 玉木 新雌
所在地 : 〒677-0037 兵庫県西脇市比延町550-1
創業 : 2004年
事業内容 : 織物・ニットの製造販売／社員食堂
資本金 : 3,000万円
URL : <https://www.niime.jp/>

INNOVATION & FUTURE

地球とともに生きるものづくり

玉木氏は、播州織の魅力に惹かれ、西脇市に移住・同社を設立。当初より、魅力ある播州織を一般的に知る機会がないのはもったいないと考えていたことから、消費者に魅力ある播州織をより深く知ってもらう機会を提供するためショップに隣接して常時見学ができるガラス張りのLab(工房)を設置。Labでは、職人との会話を通じてものづくりの現場を体感し、製作過程を知ってもらうことで作品への信頼や興味を引く工夫がなされている。

また、同社は作品に使われる糸の元になる綿花の栽培やアルパカや羊を飼育する他、自家栽培や地元で穫れた農薬不使用野菜を提供する社員食堂に取り組むことで、ものづくりを含めた「衣食住」を自分たちの手で賄うことにより、ものづくりが自然と共存し、それに賛同する人が自然体で過ごす事ができるコミュニティ「tamaki niime mura」の構想を進めている。

「人と自然のバランスが崩れ、日常生活において様々な『当たり前』に縛られている中で『tamaki niime mura』での滞在中は五感をフルに使った体験にワクワクしてほしい」と玉木氏は語る。まさにSDGsの体現ともいえる「tamaki niime mura」での体験は、自分をニュートラルな状態に戻す貴重な経験になるだろう。

このような取組を進め、自然とものづくりの共存に共感する仲間を増やすコミュニティとして進化を続けていく「tamaki niime mura」に今後も注目したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：西脇市比延町550-1

年間平均来場者数：約1万人

開業：2009年

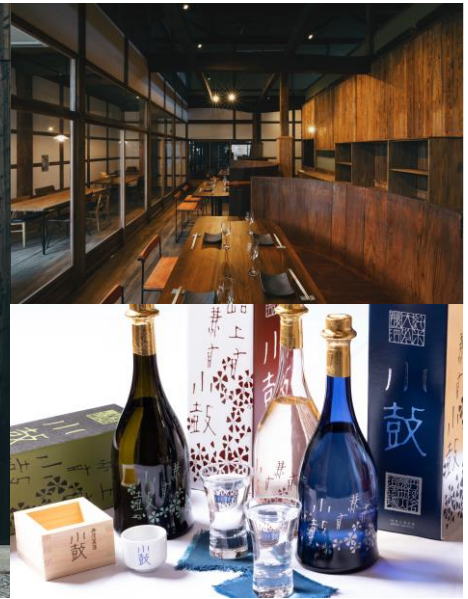
●問い合わせ先
有限会社玉木新雌
TEL：0795-38-8113



兵庫県丹波市

株式会社西山酒造場

酒・発酵・芸術の複合施設 鼓傳-Koden-



CORE VALUE

地域とともに歩む蔵元が伝える伝統の技と文化

FEATURES

時代に合わせた挑戦を続ける、文化薫る丹波の蔵元

日本三大杜氏にも数えられる丹波杜氏発祥の地である丹波で、1849年(嘉永2年)から酒造りを続けている蔵元。同社が造る清酒は数多くの芸術家達に愛され、特に三代目蔵主が師事した高浜虚子は、同社の清酒を「小鼓」と命名。俳句雑誌「ホトトギス」での宣伝や、日本初となる雑誌からの通信販売を行うことで、新規顧客の獲得にも繋がり、多くの文人墨客が丹波を訪れるようになった。芸術家達との交流は、敷地内の句碑や、酒蔵見学に申し込む事で鑑賞できる芸術作品からも窺い知ることができる。

また、昨今は清酒だけでなく発酵を生かしたノンアルコール製品や、ウイスキーやジン等の蒸留酒の製造にもチャレンジしている他、木造の蔵を酒蔵文化の体験施設としてリノベーションして「鼓傳」としてオープン。伝統を継承しつつ、多様化するニーズに合わせた、同社だからこそ提供できる価値を追求している。

Award

<経済産業省>

がんばる中小企業・小規模事業者300社 (2014年)

<兵庫県>

ひょうごフィールドバピリオン プレミア・プログラム選定 (2023年)

ひょうご産業SDGs認証事業ゴールドステージ (2024年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 六代目蔵主 代表取締役社長 西山周三

所在地 : 兵庫県丹波市市島町中竹田1171

創業 : 1849年

事業内容 : 清酒、焼酎、リキュール、グラッパ、スイーツ、ノンアルコール 製品等の製造と販売

伝統建築の蔵や登録有形文化財を活用した、発酵技術を取り入れた飲食店およびカフェ、バー、宿泊施設の運営、アクティビティの企画・提供

資本金 : 2,000万円

URL : <https://kotsuzumi.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

地域への感謝を込め、地域への循環を生み出す場所

「鼓傳」の建物は1896年竣工の、同社内で唯一現存する木造の蔵だ。「鼓傳」という施設名は「響きの循環」を意味し、「この場を通じて生まれる『つながり』が人から人へ伝わり、この場所に『やさしい響き』となって巡ってくる」という循環を生み出していきたいという想いが込められている。

「鼓傳」の構想のきっかけとなったのは、2014年に発生した豪雨災害で同社が大きな被害を受けた際に、復興にあたって地域の方々から多くの支援が寄せられた事だった。それまでも、近隣の神社への御神酒の奉納等、地域貢献を行ってきた同社だったが、地域の一員としての酒蔵の役割を改めて認識。助けてもらった方々への感謝の気持ちを込めて「鼓傳」をオープンさせた。

同施設では、食事や発酵に関するワークショップを通して発酵技術の魅力に触れる機会が提供されている。また、宿泊施設も整っており、宿泊者は蔵の一員となって酒造文化を五感で体験することができる。

支えてくれた地域の方々への恩返しの意味も込めて、丹波の新しい価値を創り出す拠点として。また、地域に根ざした酒造りの伝統や技術、そこから生まれた歴史や文化を伝える場として。様々な繋がりハブになり、ポジティブな循環を生み出していく「鼓傳」のこれからに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 兵庫県丹波市市島町中竹田1171

年間平均来場者数 : 約1万人 (見込み)

開業 : 2024年

●問い合わせ先

<https://kotsuzumi.co.jp/contact/>

Feel Records



CORE VALUE

音が紡いできた時間を感じさせるひととき

FEATURES

こだわりで伝える日本のものづくり

縫い針の一大産地浜坂（現在は合併し新温泉町）に、1873年に仲川製針工場として創業した同社。縫い針で培った技術で、時代の変化と共に、蓄音機用鋼鉄針、レコード針から工業用切削工具などの産業用機械工具事業へと拡大してきた。

音楽を容易に聴くことができる現代においても、レコードを愛好するファンは多く、世界100カ国に出荷し、30社以上のメーカーに対応できる同社の製品は2,350種類を超える。そんな同社の主力製品であるレコードの針は、コンマ数mmのパーツを組み立て生産されているが、この細やかな作業は機械で行われるのではなく、熟練の職人が顕微鏡とピンセットで組み立て、実際のレコードの音を確認しながら行われている。

製造工程には同社が目指すmade in Japan「細部にまで心配りが行き届いた、おもてなしの様なモノづくり」が込められている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

KANSAIモノ作り元気企業100社（2011年）



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 仲川 和志
所在地 : 兵庫県美方郡新温泉町芦屋100番地
創業 : 1873年
事業内容 : レコード針の製造販売
資本金 : 2,000万円
URL : <https://www.jico.co.jp/index.html>

INNOVATION & FUTURE

レコードが息づく街をめざして

江戸時代に縫い針製造が始まり、蓄音機、戦後にはレコード針を製造する地域になった同地域。レコードで地域を活性化させたいと同社は、2023年に、レコードに真剣に向き合える施設「Feel Records」を開業した。

ここでの体験は、同社が製作するレコード針全製品がディスプレイされたラウンジから始まる。レコード針の製作工程の見学や、リスニングルームで過ごすひとときは、音にどっぷり浸かれる贅沢な時間だ。また、同施設で饗される食事は全て近隣で調達されたものであり「この地域ならではの体験」を提供している。

同社代表の仲川氏は、「観光地になるような歴史的建造物はないかもしれないが、レコードが醸し出す雰囲気やノスタルジックな町並みが未だこの地域には残っている。だからこそ人の心に響くレコードが聴ける場所になれる」と語る。

近年は、役場や観光協会との連携を進め、イベントだけでなく、宿泊施設や空き家にレコードを置き、町中でレコードに触れられるまちづくりを計画している。

令和6年4月には、京都市の七条大宮に「京都はなれ店」を出店。更なる進展を見ている同社であるが、兵庫県が2025年大阪・関西万博の開催を機に、多くの人を県内に呼び込むため、県全体をパビリオンに見立てた活動「ひょうごフィールドパビリオン」にも同施設は認定されており、世界に日本の文化・技術を発信する施設の一つとしての活躍が期待されている。

レコードの町として賑わいを創出することで、もたらす地域の変化から今後も目が離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 兵庫県美方郡新温泉町芦屋100番地
開業 : 2023年

●問い合わせ先
Feel Records
0796-80-9022



兵庫県たつの市

ヒガシマル醤油株式会社

うすくち龍野醤油資料館



CORE VALUE

地域の恵みと醤油造りの伝統を未来へ伝える

FEATURES

淡口醤油発祥の地で原料にこだわった醤油造り

兵庫県たつの市は淡口醤油発祥の地として知られ、原料の小麦、大豆、米、塩の産地が近いこと、鉄分が少なく淡口醤油の醸造に適した揖保川の伏流水を利用できることなど、醤油造りに適した条件が揃う。同市で1580年頃(天正年間)に創業したヒガシマル醤油株式会社は、淡口醤油をはじめとした醤油や液体調味料、粉末調味料の製造販売を行っている。淡口醤油は素材の色や香りを引き立てるため京料理などで好まれる醤油で、同社は淡口醤油で全国トップシェアを誇る。また、同社の製品は、印象的なCMが世間に認知されていることも相まって高い知名度を持っており、関西のみならず、日本全国で愛用されている。

さらに同社は地域との共存を強く意識しており、全ての材料を播磨産とした醤油を年に1回限定で販売するなど、地産地消への取り組みを付加価値とする商品開発も積極的に進めている点も、同社の強みと魅力の根源となっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2017年)

<農林水産省・経済産業省>

農商工連携88選 (2008年)

農商工連携ベストプラクティス30 (2010年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 竹内 宏平
所在地 : 兵庫県たつの市龍野町富永100-3
創業 : 1580年頃
事業内容 : しょうゆの製造販売、各種液体調味料の製造販売、各種粉末調味料の販売
資本金 : 1億円
URL : <https://www.higashimaru.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

醤油メーカーが取り組む産業史の伝承と農業の持続化

第一工場では醤油の製造工程が見学できる(要予約)ほか、国登録有形文化財に指定されている同社の旧本社社屋は、うすくち龍野醤油資料館として一般公開されている。資料館は重要な地域産業である醤油造りの歴史を伝えるために設立され、伝統的な醤油造りで使われていた道具や設備、文書を展示。他のメーカーには残っていない展示物など、業界の歴史を物語る貴重な展示となっている。また、設備は近代化しているが、製法や工程はほとんど変わっていないため、工場の見学と合わせて、産業発展の変遷を学ぶことができる。

醤油造りを未来に伝えていくため同社が力を入れているのが、農商工連携による醤油造りである。醤油造りに適した小麦・大豆の品種開発、その品種を地元で安定的に栽培する技術開発、その原料を使用した醤油造り、その副産物である諸味粕から製造されたASK(発酵諸味粕堆肥)による圃場の土づくり、これらの各プロセスを農商工の連携により循環させている。小麦・大豆・米の栽培は、2年3作の輪作による地産化を進めており、これにより同社は良質な原料を地元産を含めて安定的に確保している。この取り組みは「農商工連携88選」に認定されており、生産者と実需者の両方にメリットが創り出される循環型事業が実現されており、SDGsにも繋がる活動であると言える。様々な角度から醤油造りを未来へ伝える同社の取り組みに今後も注目したい。

OPEN FACTORY DATA

住所: 兵庫県たつの市龍野町大手54-1

(うすくち龍野醤油資料館)

年間平均来場者数: 約2万人

開業: 1979年

●問い合わせ先

ヒガシマル醤油株式会社

0791-63-4567



工場見学



うすくち龍野醤油資料館

梅回廊



CORE VALUE

日本の食文化、梅干しの魅力を和歌山から世界へ

FEATURES

農家と共に歩む梅干しメーカー

和歌山県は日本一の梅の生産地であり、梅の加工品である梅干しも古くから保存食として知られ、盛んに生産されてきた。中田食品株式会社は、1897年(明治30年)創業、梅干しや梅酒など、梅の加工食品の製造・販売を主な事業としている。

同社の人気商品である「梅ぼし田舎漬」は、1967年に紀州の郷土料理「青魚の梅煮」をヒントにして開発され、口コミで人気が広まった結果、塩抜きした梅干しを調味液に漬けて製造する「調味梅干し」が全国に広まるきっかけになった。

また、和歌山の梅産業で問題となっている「梅農家の高齢化と後継者不足」に対応するため、梅農家との共存共栄の精神で、生産者の作業負担を一部軽減できる製造体制の構築に着手。青梅の塩漬け作業や天日干し作業を効率的に行える漬け込み工場を整備し、さらに、匠の技を持つ梅農家の漬け込み技術を自社でも再現できるようにIT機器を導入するなど、DX化にも積極的に取り組むことで、まさに地域産業の未来を牽引する企業として活躍している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2020年)

<(公財)中小企業研究センター>

グッドカンパニー大賞 特別賞 (2022年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 中田 吉昭
所在地 : 和歌山県田辺市下三栖 1 4 7 5
創業 : 1897年
事業内容 : 梅干し・梅酒・梅加工食品の製造・販売
資本金 : 9,000万円
URL : <https://www.nakatafoods.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

梅と梅干しの魅力を深掘りできる見学ルート

「梅回廊」と名付けられた同社の工場見学ルートは、平成5年に工場が新設された際に設置された。元々はスーパーマーケットのバイヤーを対象に、ビジネス関係の視察用として設置されたものだが、現在は一般客でも見学可能となっている。通路に設けられた窓からは、梅干しの製造工程や完成した梅干しを容器に詰める工程を見学することができる。また、通路には梅の栽培や梅干しの歴史、製造工程について分かりやすくまとめられたパネルも設置されており、実際の製造工程の見学と合わせて知見を深める事ができる。

梅回廊が設置された本社工場の敷地内には、著名な芸術家の手による梅をモチーフにした作品を鑑賞できる展示室「ぎやらい梅園」と、南高梅をはじめとした様々な梅を鑑賞できる梅園が整備されており、梅の魅力を存分に味わう事ができる。

「近年は梅干しを食べない人が増えているが、売店で試食してもらおうとおいしいと感想を頂く事が多い。梅干しの味は、日本人の心の琴線に触れるものだと思う」と語るのは、同社広報課長の小串氏。

和歌山県は全国の梅生産量の内、約65%が生産される名産地である。国内での高い認知度をさらに広げるべく、2025大阪・関西万博などの機会を活かし、梅干しが日本伝統の健康食品であることをアピールすることで、より多くの国の方に食べてもらえるよう、世界に向けた梅干しの魅力発信を加速させている。

OPEN FACTORY DATA

住所：和歌山県田辺市下三栖1475

年間平均来場者数：約5万人

開業(梅回廊)：1993年

●問い合わせ先

中田食品株式会社

0739-22-2486



湯浅醤油・九曜蔵



CORE VALUE

醤油発祥の地 紀州湯浅で、 「日本の食卓の当たり前」の歴史と製法を伝える蔵

FEATURES

希少な古式製法から醤油を学ぶ

同社は醤油醸造発祥の地、紀州湯浅で醤油や味噌の製造、販売、カフェ運営などを手がける企業。モンドセレクション最高金賞受賞等の実績を誇る同社の醤油造りは、現役約100年前の木樽を使った今では珍しい古式醸造法が特徴。

見学コースでは、約6トンのもろみが入った巨大な杉樽に触ったり、職人による樽入れ（攪拌する行為）や熟成したもろみを搾る作業を間近で見たりすることができる。また、体験コースでは杉樽で職人と同じように樽棒を使う「樽入れ体験」や、醤油を仕込んで持ち帰り1年かけ育てる「ペットボトル醤油づくり体験」が人気だ。

見学コース後に設置されている売店では多種多様な湯浅醤油や金山寺味噌、醤油を使用した食品やお菓子などを販売。蔵カフェでは、ここでもしか味わえないオリジナルスイーツ「醤油ソフトクリーム」が堪能できる。

Award

< 経済産業省 >

地域未来牽引企業選定（2018年）



第9回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞（2023年）

※同社代表及び工場長が受賞



- COMPANY DATA -

代表者 : 新古 敏朗
所在地 : 和歌山県有田郡湯浅町湯浅 1 4 6 4
創業 : 1881年
事業内容 : 醤油の製造・販売、商品開発
資本金 : 300万円
URL : <https://www.yuasasyouyu.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

日本が誇る醤油の裏側を世界に魅せる

「湯浅は醤油発祥の地」。この事実が周知されていない。また、日本人にとって身近な「醤油」だが、完成までの工程を知っている人が少ない。こうした課題意識から、新古社長は、湯浅に構える醤油蔵において、楽しく歴史と醤油作りを学ぶことができる蔵見学を2004年に開始した。

蔵見学を継続して実施してきたことで、同社の地域内外からの認知度と関心が拡大。誘客面では、コロナ前は国内外からの観光客を多数受け入れており、海外客のみで年間6千人～1万人が訪れた。

また、蔵見学の取組は同社に様々な機会・チャンスもたらしてきた。醤油発祥の地で脈々と受け継がれてきた醤油づくりの魅力が正しく伝わり、醤油職人を目指す学生の採用や、欧州のミシュラン星付きレストランのシェフに同社の醤油が採用されるなど、湯浅醤油に濃く関わりたい人が増えている。また、大手食品企業とのダブルネーム製品等も開発・販売されてきた。

これまでも、これからも、新古社長は、「業界の常識を疑う」スタイルを貫く。「東京は便利やけど何かが足りない。その何かがある地方にはお客さんと呼ぶ力がある。」と語る目は2025年に開催される大阪・関西万博を見据える。この好機に、さらに醤油と湯浅が輝き、はばたく未来に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464

年間平均来場者数：約10万人

開業：2004年

●問い合わせ先

湯浅醤油有限公司
0737-62-2100（工場見学予約）
0737-63-2267 平日（9:00～18:00）





香川県まんのう町

株式会社 川上板金工業所

YANEYAプロジェクト（まんのう工場）



CORE VALUE

屋根づくりの魅力を次世代へ

FEATURES

魅せる工場で、ものづくりの価値を発信

金属製屋根材の製造・販売・施工管理を行う企業で、屋根材の生産を自社内で一貫して行う点が大きな強み。2004年（平成16年）の台風6号による被害をきっかけに開発した「クローザーシリーズ」の屋根は、強度が高く安心・安全な屋根として、複数のラインナップでグッドデザイン賞を受賞している。

2021年の新工場設立に伴い、事前予約制で自社工場を魅せる『YANEYAプロジェクト』を開始。「職場体験型工場見学」のプロジェクトや、「板金ミュージアム」「グッドデザインミュージアム」等の楽しみながら学べるコーナーを設けて、ものづくりやデザインの魅力を全世代に発信している。特に地元の高校生に対しては通年でインターンシップを行うなどの継続的な人材育成を心がけ、地域の活性化にも繋がる取組を続けている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業（2019年）

グッドデザイン賞（2011年/2013年/2015年/2017年）

健康経営優良法人（2021年/2022年/2023年/2024年）

<四国地域イノベーション創出協議会>

四国産業技術大賞、四国でいちばん大切にしたい会社大賞（2019年）

<かんぽ生命・NHK・NPO法人全国ラジオ体操連盟>

ラジオ体操優良団体等表彰 府県等表彰/地方表彰/全国表彰(2020年/2021年/2023年)

<スポーツ庁>

スポーツエールカンパニープラス認定（2024年）



INNOVATION & FUTURE

社員が主役のオープンファクトリーで、次世代につなぐ

社長自らが全国のオープンファクトリー企業を訪問し、体験してきた内容を活かして2021年に本格的なオープンファクトリー事業を開始。次世代を担う地域の中高校生に伝わる説明を通じて、社員の理解力向上に繋げていたり、見られる意識を社員に浸透させ、工場内を常に清潔に保つなど、オープンファクトリーの狙いを理解し、上手く自社の成長に繋げている。

そうした取組の裏には「社員を大切にしたい」という想いがある。健康経営への取組の一環として始めた始業前のラジオ体操も、ラジオ体操優良団体表彰の全国表彰も受賞するなど、会社をあげて本気で取り組む。

近年では『創立記念祭』や『感謝の集い』といったイベント型のオープンファクトリーを開催。工場見学で自社のものづくり紹介するのはもちろん、社員や地域の支援機関等を巻き込んで屋台や出店を設け、地域住民や社員の家族等に交流してもらう。ライブ演奏や書道パフォーマンスなどと呼んでイベントを盛り上げる。今年6月には『1000人みんなのラジオ体操〜金毘羅ねぶたと和の祭典〜』の実施を予定するなど、同社が率先して地域の多種多様な繋がりを作りだす場を創出している。

目指す姿は地域社会の“羅針盤”。社員や地域住民を大切に、次代を担う子供たちにもものづくりの魅力を発信し続けるために、地域を代表するものづくり企業として、今後もオープンファクトリーの取組により磨きをかけていく。

OPEN FACTORY DATA

住所：香川県仲多度郡まんのう町四条858-1

年間平均来場者数：約1200人

開業：2021年

●問い合わせ先

株式会社川上板金工業所 インベーション室 室長 廣田

TEL：0877-75-5156

受付時間：月～金 9:00-17:00

（土・日・祝・お盆・年末年始を除く）



- COMPANY DATA -

代表者：川上 正城

所在地：香川県仲多度郡琴平町榎井631-11

創業：1934年6月

事業内容：金属製屋根の製造・販売・施工管理

資本金：300万円

URL：http://www.kawakamibankin.co.jp/index.html

あゆみショップ本店（直営店）



CORE VALUE

お客様への『おもてなし』、 地域への『おもいやり』が詰まった憩いの場

FEATURES

お客様に寄り添い、要望を直接受け取るための場所として

高齢者向けのケアシューズ「あゆみシューズ」の製造・販売を行っており、お客様1人1人の要望を丁寧に受け止め、きめ細やかな対応を心がけている。スタッフの手書きメッセージ「まごころハガキ」や「誕生日プレゼント」に対して、購入者から会社宛に毎日数十通ものメッセージ（お礼状やご要望等）が届くなど、心の通った接客に注目が集まっている。

本社に併設された「あゆみショップ本店（直営店）」で、毎月3日間開催している「お客様相談室（予約制）」では、ドイツ人マイスターが足の状態を見ながら、1人1人にあった商品の選択やオーダー靴の製作をしてくれる。付き添いの家族に対しても足のケアについて指導を行うなど、おもてなしの精神はここにも息づいている。ショップは土曜日でも開いており、平日仕事をされている方でも訪問しやすいよう配慮がされている。平日のみの対応となるが、事前に依頼をすれば製造現場や敷地内を見学することも可能。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2018年）

第3回日本サービス大賞 経済産業大臣賞（2020年）

第15回製品安全対策優良企業表彰 経済産業大臣賞（2021年）

<人を大切にする経営学会>

第2回日本でいちばん大切にしたい会社大賞 審査委員会特別賞（2012年）

<公益社団法人中小企業研究センター>

第46回 グッドカンパニー大賞 特別賞（2013年）



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 徳武 聖子
所在地 : 香川県さぬき市大川町富田西3007
設立 : 1947年
事業内容 : ケアシューズ（高齢者シューズ）、ルームシューズ
資本金 : 1,000万円
URL : <https://www.tokutake.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

会社全体を通じて発信する、おもてなし・おもいやり

日頃から喜びの手紙や電話はもらっているものの、直接顔を見てやりとりする機会は限られている。月にショップを訪れる人数は200名程度。全国的に見れば少数かもしれないが、それぞれが独自の悩みを抱えて訪問される。そういったお客様との現場でのリアルな接客を通じて、従業員も感謝の気持ちやエネルギーを受け取り、日々の業務にやりがいを持って、より一層動かしむようになっている。

また、敷地内では地域への配慮がいくつも見受けられる。通学路に面した通用口側には地域の子どもたちがいつでも利用できるトイレが設置され、従業員の車は周囲への排気ガスを考慮して前向き駐車を徹底している。さらに、災害時に備えた非常用インフラの整備や食糧品等の備蓄を行うなど、地域の防災拠点としての役割も担っている。最近では親子向けワークショップのほか、キッチンカーなどと呼んで地域住民の憩いの場となる交流イベントも開催しており、会社全体を通じて人々に笑顔を届けたいという同社の姿勢を体感することができる。

「工場を開くことで、より一層お客様の声に寄り添うことができ、地域へ還元することができる。」変化の激しい時代だからこそ、忘れてはいけない「おもてなし・おもいやり」の精神を、オープンファクトリーを通じて多くの人に発信し続けている。

OPEN FACTORY DATA

住所：香川県さぬき市大川町富田西3007

年間平均来場者数：2400人（視察受け入れ人数を除く）

開店：2018年

●問い合わせ先

・あゆみショップご来店のご予約お問い合わせ

TEL：0879-26-9130

月～土 10時～17時（日祝祭日、夏季休暇、年末年始を除く）

・会社見学お問い合わせ

TEL：0879-43-5947

月～金 9時～17時（土日祝祭日、夏季休暇、年末年始を除く）



愛媛県今治市

IKEUCHI ORGANIC株式会社



今治オープンハウス



CORE VALUE

2073年までに 赤ちゃんが食べられるタオルをつくる工場

FEATURES

環境負荷低減と安全性を最大限追求したタオルづくり

1953年に愛媛県今治市で「池内タオル」として創業し、創業60周年となる2014年にはオーガニック専業会社として、会社名を「IKEUCHI ORGANIC」に変更。オーガニックコットン100%の高品質なもののづくりにこだわる今治タオルの製造企業である。

環境負荷低減に向けた取組を高いレベルで実践しており、グリーン電力証書システムの仕組みを利用して、自社の電力は100%風力発電によるものを使用。「風で織るタオル」という愛称と呼ばれることも多い。染色工程で使用する大量の廃水は、COD15PPM以下と驚異的なレベルで自然に返している。また、原料は、遺伝子組み換えでない種子を農薬や化学肥料を使わずに有機栽培で育てたオーガニックコットンのみを使用し、食品工場の安全基準である「ISO-22000」をタオル業界で初めて取得するなど、安全性を最大限に追求している。さらに、タオルを長く気持ちよく使ってもらうと、世界のタオル会社では初めて、タオルメンテナンス事業も行っている。

Award

<経済産業省>

次代を担う繊維産業企業100選（2023年）

<（公財）日本デザイン振興会>

グッドデザイン賞（2015年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 池内 計司
所在地 : 愛媛県今治市延喜甲762番地
設立 : 1953年
事業内容 : タオル製造・販売
資本金 : 1,000万円
URL : <https://www.ikeuchi.org/>

INNOVATION & FUTURE

年に1度全国のファンが集まる「今治オープンハウス」

高品質で安心・安全なタオルは非常に人気が高く、全国各地から注文が集まる。これまで、地域の教育機関や企業等専門家に向けたオープンファクトリーを行ってきたが、全国のファンの人たちにも、同社のタオルづくりの現場を体感してもらい、職人たちとも交流を深めてもらいたいと、2017年にはファンイベント「今治オープンハウス」の取組を始めた。コロナ禍で一時的に中断するも2023年には復活。普段は見ることのできない三角屋根の本社工場で、職人と触れ合いながら、製造工程そのものを五感を通じてファンの方に体感してもらう。

今治オープンハウスは職人たちにとっても大切な一日。職人たちとファンとが交流する時間もあり、日々のタオルづくりへのこだわりや想いを来訪者に知ってもらうことで、職人たちのモチベーション向上にも繋がっている。タオルを長く愛用しているファンの皆さんに説明をするので、若手職人にとっては少しばかり緊張もあるようだ。イベントを通じて、多くのファンが同社のタオルづくりへのこだわりに触れ、口コミでどんどん商品の魅力を発信してくださるのだそう。ファン1人1人が力強い営業マンになっている。

タオルづくりへの想い、そのすべてをファンへ伝える今治オープンハウスの取組が、同社の価値を高め、さらなる魅力発信に繋がっている。日本一のタオル産地である今治で、未来を見据えた取組を続ける同社に、今後も注目し続けたい。

OPEN FACTORY DATA

住所：愛媛県今治市延喜甲762番地

年間平均来場者数：40人（日常的な視察やショップ来訪者を除く）

開店：2017年（※今治オープンハウス開始）

●問い合わせ先

IKEUCHI ORGANIC株式会社

<https://www.ikeuchi.org/contact/>



</